IT MANUALE PER L'INSTALLAZIONE
EN INSTRUCTIONS FOR USE
FR GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
DE EINBAU- UND GEBRAUCHSANWEISUNG

Forno a microonde
Microwave oven
Four à micro-ondes
Mikrowelle



BARAZZA

All’attenzione dell’utente **3**
Norme di sicurezza 3
Principio di funzionamento 4
Tutela dell’ambiente 5
Installazione dell’apparecchio **6**
Prima di collegare 6
Collegamento elettrico 6
Presentazione **7**
L’apparecchio 7
Pannello di controllo **8**
Display e selettore **9**
Gli alimenti 9
Il peso 9
Il tempo di programmazione 9
Le funzioni 9
Impostazione dell’ora **10**
Per regolare l’ora dell’orologio 10
Equivalenza potenze microonde **10**
Programmazione **11**
Programmazione secondo la funzione 11
Programmazione rapida 11
Programmazione Automatica 12
Programmazione secondo l'alimento 12
Speed DEFROST **13**
La funzione grill **14**
La funzione microonde + grill 14
Programmazione del grill **15**
Programmazione del grill 2 livelli di potenza 15
Programmazione della funzione microonde + grill simultaneo 15
La funzione PIZZA **17**
Programmazione 18
Manutenzione della teglia PIZZA 19
Consigli **20**
Procedura di cottura in corso 20
Manutenzione e pulizia **21**
Guasti **22**
Servizio di assistenza post vendita **23**
Se l'apparecchio ha subito una qualsiasi avaria 23
Interventi 23
Pezzi originali 23

Importante ⚠

Conservare queste istruzioni insieme all'apparecchio. Se l'apparecchio dovesse essere venduto o ceduto ad altre persone, assicurarsi che sia accompagnato dalle relative istruzioni. La invitiamo a leggere attentamente questi consigli prima di installare e utilizzare l'apparecchio. Sono stati redatti per la sua sicurezza e quella delle persone che la circondano.

Norme di sicurezza

Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad un utilizzo domestico per cuocere, riscaldare o scongelare alimenti. Il costruttore si svincola da qualsiasi responsabilità in caso di utilizzo non conforme.
Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone senza esperienza o senza relative istruzioni, a meno che non siano sotto la sorveglianza di una persona responsabile o che abbiano ricevuto le opportune istruzioni relative all'uso di questo apparecchio.

Controllare che gli utensili siano adatti per l'uso in un forno a microonde. Non lasciare accessori nel forno quando è spento. Per non deteriorare l'apparecchio, non farlo funzionare a vuoto o senza platea.

Non intervenire nei fori della serratura posta sul frontale, si rischia di danneggiare l'apparecchio con conseguente necessario intervento di manutenzione. La guarnizione e il telaio della porta vanno ispezionati periodicamente per assicurarsi che non siano deteriorati. Se queste zone sono danneggiate, non utilizzare più l'apparecchio e farlo controllare da un tecnico specializzato.

Durante il riscaldamento di derrate alimentari in contenitori di plastica o di carta, controllare a vista il forno per via dei possibili rischi d'infiammazione.
In funzione microonde e microonde + calore ventilato, si sconsiglia di utilizzare recipienti metallici, forchette, cucchiai, coltelli e punti metallici utilizzati nei sacchetti per congelamento.
Il contenuto dei biberon e degli omogeneizzati per neonati va agitato e la temperatura va controllata prima del consumo, onde evitare ustioni. Non riscaldare mai i biberon con la tettina (rischio di esplosione).

Si consiglia di sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio. Non consentire ai bambini di utilizzare il forno senza sorveglianza, salvo dopo avere dato loro le debite istruzioni affinché possano utilizzarlo in modo sicuro e capiscano i pericoli incorsi in caso di utilizzo improprio.

Utilizzare sempre guanti isolanti per togliere le vivande dal forno. Alcune teglie assorbono il calore degli alimenti e diventano molto calde.

I liquidi o altri alimenti non vanno riscaldati in recipienti ermetici in quanto rischiano di esplodere. Si consiglia di non riscaldare le uova nel guscio o le uova sode intere nel forno a microonde poiché rischiano di esplodere, anche dopo la fine della cottura.

Riscaldare bevande con il forno a microonde può provocare un'improvvisa fuoriuscita ritardata del liquido in ebollizione, è quindi necessario prendere le debite precauzioni mentre si manipola il recipiente.

In caso di piccole quantità di cibo (una salsiccia, un cornetto, ecc...), mettere un bicchiere d'acqua accanto all'alimento. Tempi troppo lunghi rischiano di essiccare l'alimento e di carbonizzarlo. Per evitare questi incidenti, non utilizzare i tempi consigliati per la cottura in un forno tradizionale.

Se appare del fumo, spegnere o scollegare il forno e mantenere chiusa la porta per soffocare le eventuali fiamme.

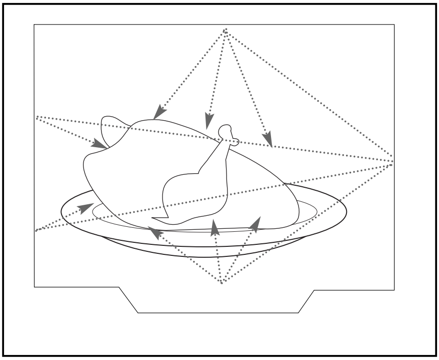
Principio di funzionamento

Le microonde utilizzate per la cottura sono onde elettromagnetiche. Esistono comunemente nell'ambiente così come le onde radioelettriche, la luce, o i raggi infrarossi.
La frequenza delle microonde sta nella banda dei 2450 MHz.

Il loro comportamento:
• Vengono riflesse dai metalli.
• Attraversano qualsiasi altro materiale.
• Vengono assorbite dalle molecole d'acqua, di grasso e di zucchero.

Quando un alimento viene esposto alle microonde, ne consegue una rapida agitazione delle molecole e questo induce il riscaldamento.

La profondità di penetrazione delle onde nell'alimento è di circa 2,5 cm, se l'alimento è più spesso, la cottura al centro avverrà mediante conduzione come nella cottura tradizionale. È opportuno sapere che le microonde provocano all'interno dell'alimento un semplice fenomeno termico e non sono nocive per la salute.



Tutela dell’ambiente

I materiali di imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Partecipate al riciclaggio e contribuite alla tutela dell’ambiente gettando l’imballaggio negli appositi contenitori messi a disposizione dal vostro comune.

Questo apparecchio contiene anche altri materiali riciclabili. Essi sono marcati con questo logo per indicare che gli apparecchi usati non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani. Così facendo, il riciclaggio degli apparecchi organizzato dal costruttore avverrà nelle migliori condizioni, conformemente alla direttiva europea 2002/96/CE relativa alla dispersione di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Rivolgersi al comune o al rivenditore per conoscere i punti di raccolta per apparecchi usurati più vicini al proprio domicilio. Vi ringraziamo per la collaborazione alla tutela dell’ambiente.

Prima di collegare

Attenzione ⚠

Controllare che l'apparecchio non abbia subito avarie durante il trasporto (porta o guarnizione deformate, etc...). Se si riscontra un qualsiasi danno, prima di utilizzare l'apparecchio, contattare il rivenditore.
Per ritrovare facilmente in futuro il codice prodotto dell'apparecchio, si consiglia di annotarlo nella pagina "Servizio post-vendita e relazioni consumatori".

Collegamento elettrico

Controllare che:
- la potenza dell'impianto sia sufficiente.
- i cavi di alimentazione siano in buono stato.
- il diametro dei fili sia conforme alle normative dell'impianto.
- l'impianto sia dotato di protezione termica di 16 Ampère.

In caso di dubbio, consultare l'elettricista/impiantista.

L'allacciamento elettrico va effettuato prima della collocazione dell'apparecchio nel mobile.

La sicurezza elettrica va garantita mediante un incasso correttamente eseguito. Durante la fase d'incasso e le operazioni di manutenzione, l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica e i fusibili devono essere interrotti o rimossi.

L'apparecchio va collegato mediante cavo di alimentazione (standard) a 3 conduttori da 1,5 mm^2 (1 fase + 1N + terra) che vanno allacciati a rete 220-240 V ~ monofase mediante presa di corrente 1 fase + 1N + terra standard a norma CEI 60083 o conforme alle norme dell'impianto.
Il filo di protezione (verde/giallo) è collegato al terminale di terra ⏚ dell'apparecchio e deve essere collegato al terminale di terra dell'impianto.

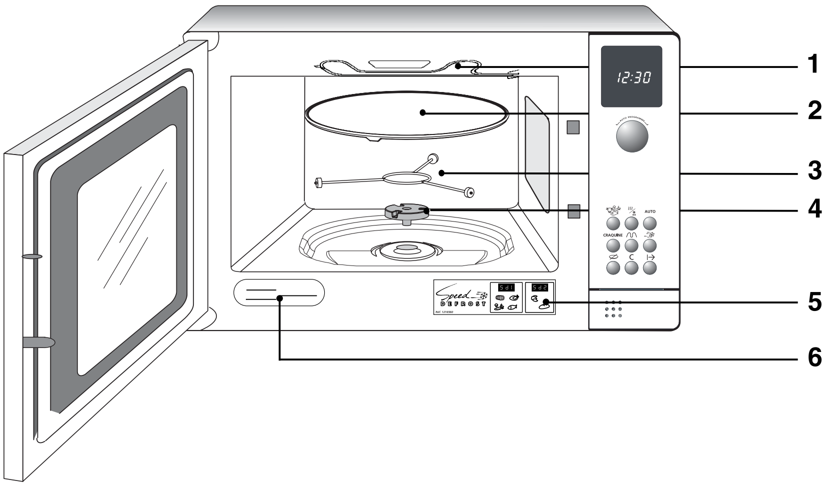
In caso di collegamento con presa di alimentazione elettrica, questa deve rimanere accessibile dopo l'installazione del forno.
Il neutro del forno (filo blu) deve essere collegato al neutro della rete.
Predisporre nell'impianto elettrico un dispositivo accessibile all'utente, il quale deve potere scollegare l'apparecchio dalla rete tramite la spina di corrente o tramite interruttore, conformemente alle regole d'installazione.
Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito dal costruttore, dal suo servizio di assistenza o da una persona qualificata onde evitare pericoli.

Attenzione ⚠

In caso di incidente conseguente al mancato collegamento alla terra o ad un collegamento difettoso o scorretto, la nostra responsabilità non sarà coinvolta.
Se il forno presenta una qualsiasi anomalia, scollegarlo o togliere il fusibile corrispondente alla linea di collegamento del forno.

È pericoloso per le persone non qualificate effettuare operazioni di manutenzione o riparazione comportanti la rimozione di un coperchio di protezione dall'esposizione all'energia microonde.

L'apparecchio



1	**Grill**	4	**Dispositivo di movimentazione**
2	**Platea girevole**	5	**Etichetta Speed DEFROST**
3	**Supporto a rotelle**	6	**Etichetta d'identificazione**

La platea girevole
Consente la cottura omogenea dell'alimento senza interventi.
È guidata durante la rotazione dal dispositivo di movimentazione e dal supporto a rotelle.
- Gira indifferentemente in entrambi i sensi.
- Se non gira, controllare che tutti gli elementi siano correttamente posizionati.
- Può essere utilizzata come teglia di cottura.
- Per estrarla, prenderla utilizzando le apposite zone d'accesso.

La platea in posizione di arresto
consente di utilizzare grandi teglie che impegnano tutta la superficie del forno. In questo caso, è necessario girare il recipiente o mescolarne il contenuto a metà cottura.

Il supporto a rotelle
Non tentare di fare girare manualmente il supporto a rotelle, si rischia di danneggiare il sistema di guida. Nel caso non girasse facilmente, verificare che non vi siano corpi estranei sotto il piatto.

L'etichetta Speed DEFROST
Incollare l'etichetta autoadesiva nella parte bassa del forno, nel punto indicato qui sopra.

A Il display:
facilita la programmazione visualizzando: le categorie di alimenti e di funzioni, il tempo o il peso programmato e l'ora.

B Il selettore:
consente di scegliere l'alimento, la funzione, il tempo o il peso.

C Il tasto ALIMENTI:
consente di scegliere la categoria di alimenti mediante il selettore.

D Il tasto FUNZIONI:
consente di scegliere la funzione appropriata mediante il selettore.

E Il tasto AUTO:
consente una programmazione automatica in funzione del peso dell'alimento.

F Il tasto "CRAQUINE":
da utilizzare con la teglia Pizza.

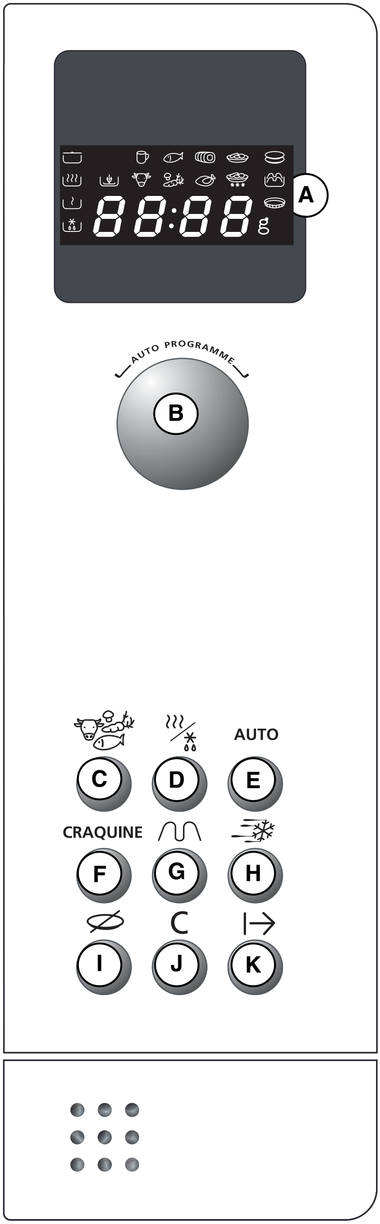
G Il tasto GRILL:
consente di selezionare uno dei 2 livelli di potenza del grill.

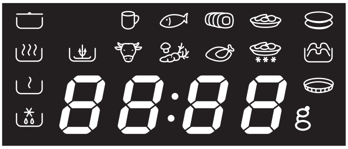
H Il tasto "Speed DEFROST":
consente lo scongelamentoo rapido degli alimenti.

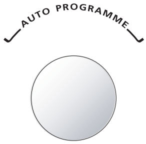
I Il tasto ARRESTO PLATEA GIREVOLE:
consente di fermare la platea girevole.

J Il tasto STOP:
consente di cancellare un programma o di interromperne uno in corso (premere una volta per PAUSA e due volte per ANNULLAMENTO). Consente inoltre di regolare l'ora dell'orologio.

K Il tasto START:
consente di avviare il programma.







Il display e il selettore costiuiscono una guida per selezionare:

Gli alimenti

- liquidi
- pesci
- maiale, vitello, tacchino
- piatti cucinati freschi
- manzo, agnello
- verdure
- pollame
- piatti cucinati surgelati

Le funzioni

- **SCONGELAMENTO**
- **COTTURA A FUOCO LENTO**
- **RISCALDAMENTO**
- **COTTURA**
- **GRILL A FUOCO LENTO**
- **GRILL A FUOCO VIVO**
- **MICROONDE+GRILL**
- **PIZZA**

Il peso

per una programmazione AUTO

g

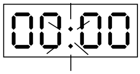
Il tempo di programmazione

(o l'orologio)

12:00

L'alimento o la funzione in corso di selezione lampeggia.

Dopo il collegamento dell'apparecchio o un'interruzione prolungata della corrente elettrica, l'orologio indica "00:00", i due punti : lampeggiano.



Per regolare l'ora dell'orologio:

1 Premere per 5 secondi il tasto **STOP**.

Le 4 cifre lampeggiano, e un bip sonoro invita a regolare l'ora.



2 Programmare l'orologio girando il selettore.

3 Convalidare premendo una volta il tasto **STOP**.

L'ora dell'orologio è regolata.



Equivalenza potenze microonde



SCONGELAMENTO 150W
Per scongelare tutti gli alimenti. Per terminare cotture delicate o per cuocere molto lentamente.



COTTURA A FUOCO LENTO 500W
Per cuocere pesci e pollame.
Per portare a termine le preparazioni già iniziate con COTTURA, come fagioli, lenticchie, latticini.
(Questa funzione è disponibile quando si inizia la programmazione selezionando la funzione).



RISCALDAMENTO 700W
Per riscaldare tutti gli alimenti liquidi o solidi, tutti i piatti cucinati, freschi o congelati.



COTTURA A FUOCO VIVO 900 W
Per cuocere verdure e minestre.

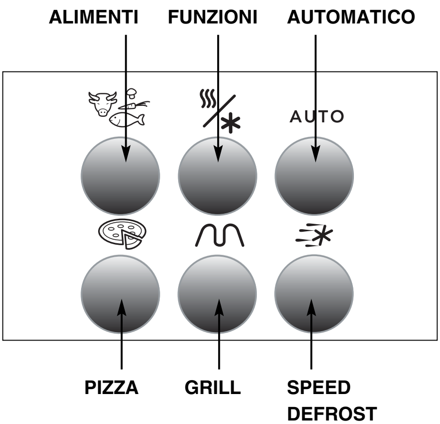
Potenza resa: 900 W

Nota

Nel momento in cui si seleziona un alimento, la potenza necessaria viene programmata automaticamente.

L'apparecchio è collegato e l'ora è regolata.
Aprire la porta, mettere l'alimento nell'apparecchio, chiudere la porta.
Se la porta non è chiusa bene, l'apparecchio non funziona.

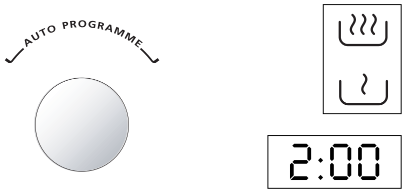
Eseguire la programmazione mediante i tasti:



• Quando l'apparecchio si spegne, un triplo segnale acustico annuncia la fine del programma. Questo segnale viene ripetuto ogni minuto per dieci minuti fino all'apertura della porta.
• Se si ritiene che la platea non può girare, utilizzare il comando **ARRESTO PLATEA** ⌀ prima o anche durante il programma.
• In caso di errore di programmazione, premere due volte il comando **ANNULLAMENTO**.

Programmazione rapida

1 Programmare il tempo desiderato (es. 2 minuti) mediante il selettore.

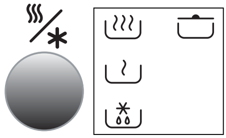


Le funzioni e lampeggiano alternativamente per indicare la potenza rapida 900 W.

2 Premere il tasto START.

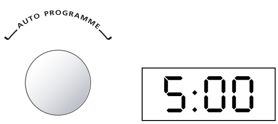
Programmazione secondo la funzione

1 Premere il tasto **FUNZIONI**, fare la propria scelta.



In questo modo è disponibile la funzione **COTTURA A FUOCO LENTO** .

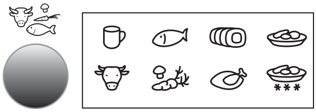
2 Attendere che "00:00" lampeggi, programmare il tempo desiderato mediante il selettore.



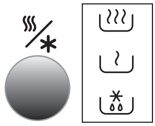
3 Premere il tasto **START**.

Programmazione secondo l'alimento

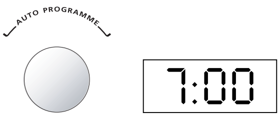
1 Premere il tasto **ALIMENTI**, fare la propria scelta.



2 Premere il tasto **FUNZIONI**, fare la propria scelta.
La potenza microonde sarà adattata all'alimento scelto.



3 Attendere che "00:00" lampeggi, programmare il tempo desiderato mediante il selettore.

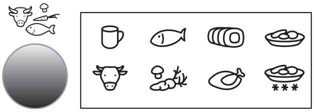


4 Premere il tasto **START**.

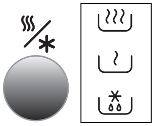
Programmazione Automatica

Con il tasto **AUTO**, il tempo viene calcolato **automaticamente** in funzione del peso dell'alimento.

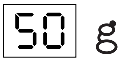
1 Premere il tasto **ALIMENTI**, fare la propria scelta.



2 Premere il tasto **FUNZIONI**, fare la propria scelta.
La potenza microonde sarà adattata all'alimento scelto.



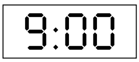
3 Premere il tasto **AUTO**,



lampeggia, chiedendo d'indicare il peso mediante il selettore.



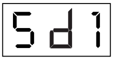
4 Premere il tasto **START**.
Il tempo adeguato appare automaticamente.



Il tasto **Speed DEFROST** consente di scongelare rapidamente alimenti aventi un peso massimo di 500 grammi, onde garantire buoni risultati.
Al di là di tale peso, utilizzare il tasto **FUNZIONI** per scongelarli (vedere pagina precedente).

1 Per lo scongelamento rapido di carni, pollami, pesci, verdure e liquidi, premere una volta il tasto **Speed DEFROST**:





appare.

2 Per lo scongelamento rapido di pani, brioche e pasticceria da forno, premere due volte il tasto **Speed DEFROST**:



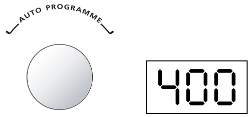
appare.

3 Attendere che appaia



g.

4 Inserire il peso dell'alimento con il selettore (nel limite di 500 grammi).



5 Premere il tasto **START**.
Il tempo di scongelamento viene calcolato automaticamente in base al peso dell'alimento.

Tale tempo può variare secondo la temperatura iniziale dell'alimento.
(I tempi indicati corrispondono a prodotti surgelati a una temperatura di –18°C).
Il tempo viene visualizzato e il forno si accende.

Nota

Nelle funzioni Speed DEFROST e scongelamento una suoneria a metà programma ricorderà che occorre rigirare l'alimento per ottenere un migliore risultato.

6 Richiudere la porta e premere il comando **START** per riavviare il forno.

Questa funzione consente di dorare alimenti come gratin e carni. Può essere utilizzata prima o dopo la cottura, secondo le ricette.

1 Quando viene utilizzato il grill, è necessario proteggere le mani per estrarre le teglie dal forno e utilizzare recipienti che sopportano temperature elevate, come il vetro pyrex e la ceramica.

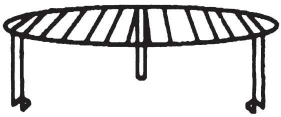
2 È possibile scegliere tra 2 livelli di grill:
GRILL A FUOCO VIVO (premendo una volta il tasto GRILL) e **GRILL A FUOCO LENTO** (premendo due volte).

Generalmente, si utilizza il livello GRILL A FUOCO VIVO per grigliare carni e pesci, e il livello GRILL A FUOCO LENTO in funzione microonde + grill per gratinare, e per fare dorare gli alimenti più delicati.

La funzione microonde + grill

Questa funzione consente di utilizzare simultaneamente il microonde e il grill, per una cottura rapida.

Il ripiano

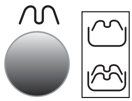


in funzione **GRILL**, consente di dorare gli alimenti non troppo alti.

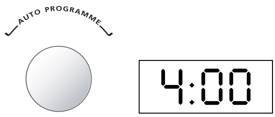
Quando viene utilizzato in funzione **microonde + grill**, deve necessariamente essere ben centrato sulla platea girevole. L'utilizzo del ripiano con recipienti metallici è esclusivamente riservato alla funzione **solo GRILL**.
Tuttavia, è possibile riscaldare un alimento in un contenitore di alluminio isolandolo dal ripiano mediante un piatto.

Programmazione del grill 2 livelli di potenza

1 Premere una volta il tasto **GRILL** per selezionare **GRILL A FUOCO VIVO**, 2 volte per selezionare **GRILL A FUOCO LENTO**.



2 Attendere che "00:00" lampeggi, programmare il tempo desiderato mediante il selettore.

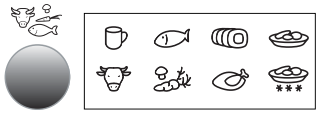


3 Premere il tasto **START**.

Premendo una terza volta sul tasto **GRILL** il grill si spegne.

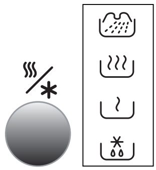
Programmazione della funzione microonde + grill simultaneo

1 Premere il tasto **ALIMENTI**, fare la propria scelta.



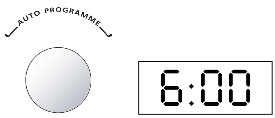
2 Premere il tasto **FUNZIONI**.

3 Selezionare poi la **FUNZIONE** microonde + grill.



La potenza microonde e il livello del grill saranno automaticamente adattati all'alimento scelto.

4 Attendere che "00:00" lampeggi, programmare il tempo desiderato mediante il selettore.

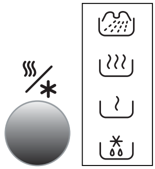


5 Premere il tasto **START**.

Se l'alimento non corrisponde ad nessuna categoria proposta:

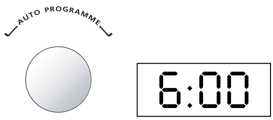
1 Premere il tasto **FUNZIONI** .

2 Selezionare poi la **FUNZIONE** microonde + grill .



In questo caso, vengono preprogrammate le funzioni potenza microonde media e grill a fuoco vivo.

3 Attendere che "00:00" lampeggi, programmare il tempo desiderato mediante il selettore.



4 Premere il tasto **START**.

Con la funzione **CRAQUINE** si risparmierà tempo ed energia pur conservando il piacere delle ricette tradizionali (sapore, colore e croccantezza).

• La funzione **CRAQUINE** associata all'apposita teglia, consente il funzionamento simultaneo del grill e delle microonde.

• La teglia **CRAQUINE**, dotata di speciale rivestimento, assorbe le microonde sul lato inferiore.

• Diffonde il calore sotto l'alimento per cuocerlo o riscaldarlo e conferirgli il colore e la croccantezza desiderati, mentre il grill fa dorare la parte superiore.

2 possibilità di utilizzo:

• **Senza preriscaldare,** la funzione **CRAQUINE** consente di cuocere e far dorare la maggior parte dei preparati impastati surgelati e freschi, pur conferendo loro la croccantezza del forno tradizionale.

• **Con il preriscaldamento** – la teglia **PIZZA** può essere preriscaldata a vuoto utilizzando il tasto **PIZZA** per 2 minuti massimo. Questo consentirà di scottare e cuocere piccoli tocchi di carne o di riscaldare e far dorare piatti pronti in porzioni, surgelati o impastati provenienti da un panificio.

Consigli

Togliere gli alimenti dalla confezione originale (metallica, plastica) prima di cuocerli o riscaldarli con la funzione **CRAQUINE**.

• È preferibile programmare una durata minima e aumentare se necessario.

• Tutti gli alimenti che hanno una pelle, una buccia, come patate o salsicce, vanno bucherellati prima della cottura.

• Dopo il completo scongelamento, asciugare bene i tocchi di carne prima di scottarli in funzione **CRAQUINE**.

• Come per la cottura tradizionale, sorvegliare il colorarsi degli alimenti.

• Proteggere bene le mani per estrarre il piatto in quanto può raggiungere temperature elevate.

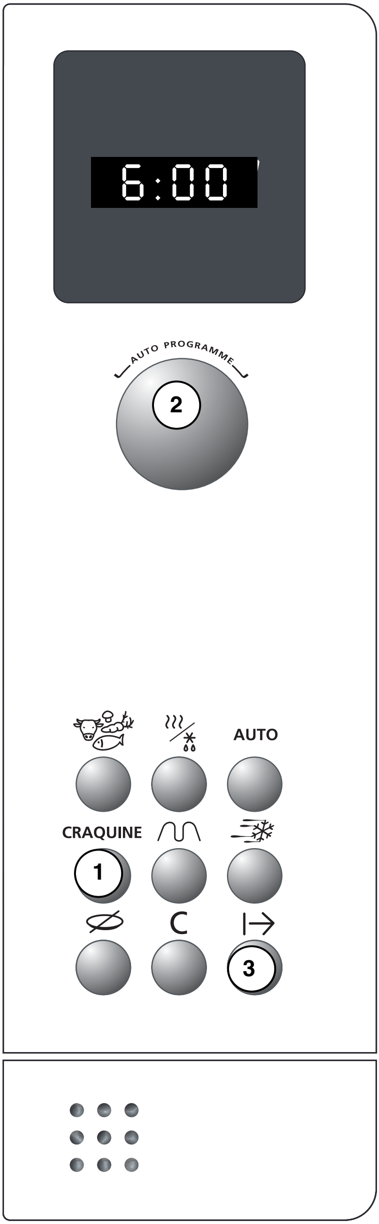
• Gli alimenti ripieni non vanno degustati troppo rapidamente (es.: calzone) poiché rischiano di essere tiepidi fuori e molto caldi dentro.

• La cottura o il riscaldamento di uova con la funzione **CRAQUINE** è vietata.

• Se si desidera realizzare cotture susseguenti con la funzione **CRAQUINE**, si consiglia di rispettare una durata di raffreddamento di circa dieci minuti fra una cottura e l'altra per ottenere una migliore colorazione.

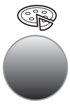
Esempio: per cuocere 1 pizza surgelata di 350 g

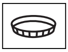
Mettere la pizza surgelata direttamente nella teglia **PIZZA**, mettere la teglia **PIZZA** al centro della platea girevole.



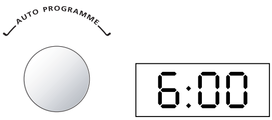
Programmazione

1 Premere il tasto **CRAQUINE** :



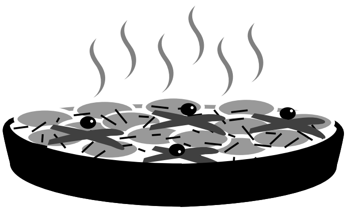
Il simbolo Pizza appare sul display .

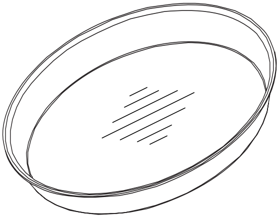
2 Attendere che "00:00" lampeggi, programmare il tempo desiderato mediante il selettore, es. 6 minuti.



3 Premere il tasto **START**.
La platea gira, la luce interna si accende.

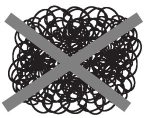
4 A fine cottura, togliere la teglia utilizzando un guanto protettivo.

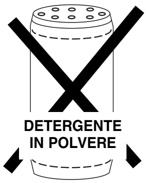




Manutenzione della teglia CRAQUINE

• L'interno è ricoperto da un rivestimento antiadesivo; non è quindi necessario oliare la teglia prima dell'uso.
• Non tagliare gli alimenti direttamente nella teglia per evitare di danneggiare questo rivestimento.
• Per la pulizia di questa teglia, è sufficiente utilizzare una spugna con acqua

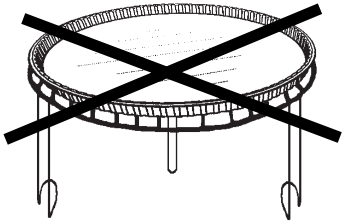




calda e un detergente liquido; non usare spugne metalliche né polveri detergenti. La teglia può essere lavata in lavastoviglie.

Osservazioni

• Non poggiare la teglia CRAQUINE sul ripiano; in tal modo si rischia il danneggiamento irrimediabile dell'apparecchio.



• Non utilizzare la teglia **CRAQUINE** in un forno tradizionale né su superfici di cottura (gas, elettrica o altre), né su una qualsiasi superficie che sprigioni forte calore.
• Non lasciare utensili nella teglia **CRAQUINE** calda; la temperatura raggiunta potrebbe danneggiarli.

Procedura di cottura in corso

• Se è stata fatta una programmazione in funzione del **TEMPO** o mediante il tasto **AUTO**: **è possibile modificare la durata in qualsiasi momento.**

• È possibile fermare o avviare la platea girevole durante la cottura premendo il tasto **ARRESTO PLATEA** ∅ .

• Per modificare la scelta della **FUNZIONE** o dell'**ALIMENTO**, è necessario premere due volte il tasto **STOP** e ricominciare la programmazione.

• Se si apre la porta prima che il programma sia terminato, richiuderla e premere il tasto **START** per riavviare l'apparecchio.

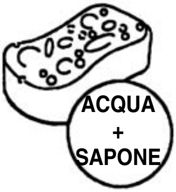
• Se si toglie l'alimento prima che il programma sia terminato, cancellare i dati ancora visualizzati premendo due volte il comando **STOP**.

Nota

• Se dopo aver iniziato una programmazione non si preme il tasto **START** entro tre minuti, il programma sarà annullato (il display indicherà nuovamente l'ora).

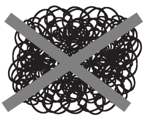
Attenzione ⚠

Si consiglia di pulire il forno regolarmente e di togliere i depositi alimentari dentro e fuori dall'apparecchio. Utilizzare una spugna umida con sapone.



Se l'apparecchio non viene mantenuto in buono stato di pulizia, la superficie rischia di deteriorarsi influendo negativamente sulla durata di vita operativa del forno e dando luogo a situazioni pericolose. Se la porta o la sua guarnizione sono danneggiate, il forno non deve essere utilizzato se non dopo essere stato ripristinato per uso conforme da una persona qualificata.
Non pulire l'apparecchio con un dispositivo di pulizia a vapore.

Si sconsiglia l'uso di prodotti abrasivi, alcol o diluenti: rischio di deterioramento dell'apparecchio.

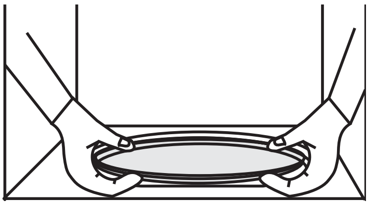




In caso di odori o di forno incrostato, fare bollire dell'acqua con succo di limone o aceto in una tazza per 2 minuti e pulire le pareti del forno con un po' di detergente per stoviglie.

Per gli apparecchi dotati di funzione grill o calore ventilato, la superficie superiore e gli sfoghi dell'aria sono molto caldi. Non toccare queste parti dopo l'uso. Procedere alla pulizia dell'interno del forno quando è tiepido. Utilizzare un tampone di lana d'acciaio sottile con sapone.

La platea può essere estratta per facilitare la pulizia. A tale scopo, prenderla dalle apposite zone di accesso. Se si toglie il dispositivo di movimentazione, evitare di fare entrare acqua nel foro dell'asse motore.



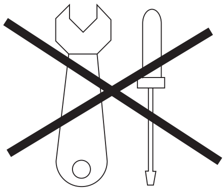
Non dimenticare di ripristinare il dispositivo di movimentazione, il supporto a rotelle e la platea girevole.

SE CI SI ACCORGE CHE:	CHE COSA OCCORRE FARE?
La durata viene decrementata ma l'apparecchio non funziona (la platea non gira, la luce non si accende e l'alimento non si riscalda)	Premere il tasto **ARRESTO PLATEA** ∅ per 5 secondi.
Il forno è rumoroso	Regolare il piedino. Pulire le rotelle e la zona di scorrimento sotto la platea girevole.
Il vetro è appannato	Asciugare l'acqua di condensa con un panno allo scopo di evitare la corrosione.
Esce fumo dal grill all'inizio del programma	Eliminare tutti i residui depositati dalla cottura sull'elemento scaldavivande.
La platea non gira correttamente	Pulire le rotelle e la zona di scorrimento sotto la platea girevole.
L'alimento non viene riscaldato in programma microonde.	Pulire la griglia aspirante sotto l'apparecchio. Controllare che gli utensili siano adatti ai forni a microonde.
L’apparecchio emette scintille	Verificare che il dispositivo di movimentazione e il supporto a rotelle siano correttamente posizionati. Pulire bene l'apparecchio: togliere i grassi, le particelle prodotte durante la cottura ... Allontanare gli elementi metallici dalle pareti del forno. Non utilizzare mai elementi metallici con il ripiano.

Se l'apparecchio ha subito una qualsiasi avaria

Controllare che la porta non sia deformata.

Se l’apparecchio non funziona, prima di contattare l’assistenza:
- Controllare l'alimentazione elettrica.
- Controllare la chiusura della porta.
- Controllare la programmazione.



Attenzione ⚠

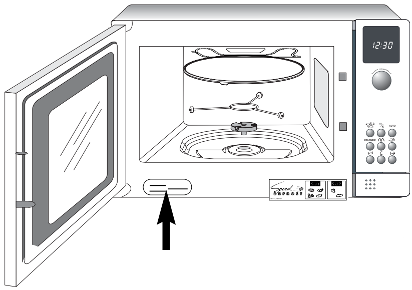
Non intervenire mai da soli sull'apparecchio.

Avvertenza ⚠

È pericoloso, per le persone non qualificate, effettuare operazioni di manutenzione o riparazioni che richiedono la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia delle microonde.

Interventi

Gli eventuali interventi sull'apparecchio devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dalla ditta depositaria del marchio.
Al momento della chiamata, menzionare i riferimenti completi dell'apparecchio (modello, tipo, numero di serie).
Queste informazioni sono riportate sulla targhetta segnaletica.



Pezzi originali

In sede d'intervento di manutenzione, richiedere l'utilizzo esclusivo dei **pezzi di ricambio originali certificati**.

EN INSTRUCTIONS FOR USE

Microwave oven



BARAZZA

CONTENTS

1 / IMPORTANT NOTICE FOR USERS
- Safety guidelines 04
- Protecting the environment 05

2 / INSTALLING THE OVEN
- Electrical connection 06
- Replacing the power cord 06

3 / DESCRIPTION OF THE OVEN
- Presentation of the oven 07

4 / USING THE OVEN 12

5 / CARE AND CLEANING OF THE OVEN 20

6 / TROUBLESHOOTING 21

7 / AFTER-SALES SERVICE 22

Important:

Important safety instructions - Read carefully and retain for future use. If the appliance is ever sold or given to another person, ensure that the new owner receives the accompanying guide. Please read these guidelines before installing and using your appliance. They were written for your safety and the safety of others.

• *SAFETY GUIDELINES*

This appliance is not intended for use by individuals (including children) with impaired physical, sensorial or mental abilities, or persons lacking in knowledge or experience, unless they receive prior supervision or instructions on using the appliance from a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.

This appliance is designed to cook with the door closed.

WARNING: It is dangerous for anyone other than a qualified person to perform maintenance or repair that requires the removal of the cover providing protection against exposure to microwave power.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers, as they may explode.

Only use utensils suitable for usage in microwave ovens.

When heating food items in plastic or paper containers, monitor the microwave's contents due to the risk of combustion.

If smoke appears, stop or unplug the oven and leave the door closed to stifle any flames present.

Heating beverages in the microwave oven can cause the sudden and/or delayed splattering of boiling liquid, so care must be taken when handling their containers.

The contents of baby bottles and baby food jars must be stirred or rearranged and the temperature must be checked before consumption, so as to prevent burns.

It is not recomended to heat eggs in their shells or whole hardboiled eggs in a microwave oven, as they may explode, even after cooking has ended.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision if adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven safely and understands the dangers of incorrect use.

Your appliance is solely intended for domestic use for cooking, reheating and defrosting food. The manufacturer does not accept any liability in the event of inappropriate use.

To avoid damaging your appliance, never operate it while empty or without the turntable.

Do not interfere with the openings on the lock on the front of the appliance; this could cause damage to your appliance that would require a service callout.

The seal and frame of the door must be regularly examined to ensure that they have not become damaged.

In microwave mode, it is not recommended to use metallic cookware, forks, spoons, knives or metal staples or fasteners for defrosting bags.

Never heat a baby bottle with the teat on, as it may explode.

Always use oven gloves to remove dishes from the oven. Some dishes absorb the heat from food and are therefore very hot.

When heating small quantities (a sausage, a croissant, etc.) place a glass of water next to the food.

Excessive cooking times may dry out food and burn it. To prevent this occurring, never use the same times recommended for cooking in a conventional oven.

WARNING: The accessible parts of the appliance may become hot during use. Be careful not to touch the heating elements located inside the oven.
It is advisable to keep small children away from the appliance.
WARNING: If the appliance is being used in combination mode, it is recommended that children only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

• PROTECTING THE ENVIRONMENT

This appliance's packaging materials are recyclable. Please recycle them and help protect the environment by depositing them in municipal containers provided for this purpose.

Your appliance also contains various recyclable materials. It is therefore marked with this logo to indicate that used appliances must not be mixed with other waste. The appliance recycling organised by your manufacturer will therefore be conducted in optimum conditions, in accordance with European directive 2002/96/EC on electrical and electronic equipment waste. Consult your local authority or your retailer to locate your nearest used appliance drop-off points. Thank you for your help in protecting the environment.

• HOW YOUR OVEN WORKS

The microwaves used for cooking are electromagnetic waves. They are commonly found in our environment in the form of radio waves, light and infrared rays.
Their frequency is in the 2450 MHz range.
Their behaviour:

- They are reflected by metals.
- They travel through all other materials.
- They are absorbed by water, fat and sugar molecules.

When food is exposed to microwaves its molecules begin moving rapidly, causing it to heat up.

The penetration depth of waves into the food is approximately 2.5 cm; if the food is thicker, the centre of the food will be cooked by conduction, as in conventional cooking.
Note that microwaves cause a simple thermal phenomenon within food and are not harmful to health.

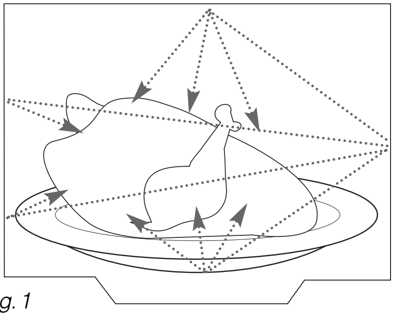


Fig. 1

• BEFORE CONNECTION

Warning:
Ensure that your appliance has not suffered any damage during transport (bent door or seal, etc.). If you notice any kind of damage, contact your retailer before using the appliance.

In order to easily locate the make, model number, etc. of your appliance, we recommend that you note this information on the "After-Sales Service Department and Customer Support" page.

• ELECTRICAL CONNECTION

Ensure that:
- The electrical installation has sufficient voltage.
- The electrical wires are in good condition.
- The diameter of the wires complies with the installation requirements.
- Your electrical installation is equipped with 16-ampere thermal-sensitive protection.

If in doubt, consult your electrician.
The plug must remain accessible after the appliance is installed.

Your electrical installation should include an accessible feature that allows users to disconnect the power supply.

If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a similarly qualified person so as to prevent a hazard.

Important:
We cannot accept liability for any accident or incident resulting from non-existant, defective or incorrect grounding.

If the oven malfunctions in any way, unplug the appliance or remove the fuse for the oven's connection line.

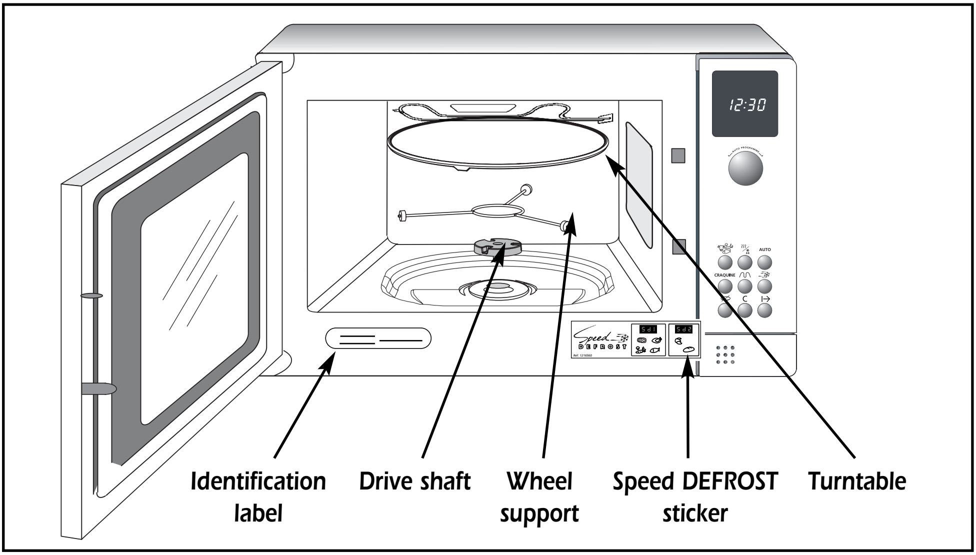
▪ The appliance should be installed at a distance of 85 cm above floor.

▪ Place the oven on a flat and horizontal surface, away from any source of heat or steam. To ensure the stability of the microwave oven, the front left foot is adjustable (5 positions). Turn it to raise or lower the appliance.

▪ Make sure that air may circulate freely around the oven.
Leave sufficient space around the oven :

- 5 cm between the sides of the oven and any walls or objects
- 14 cm above the oven
- 10 cm behind the oven.

▪ Make sure that nothing obstructs the ventilation louvers at the back of the appliance.
▪ Do not use your appliance immediatly (wait approx. 1-2 hours) after transfer from a cold place to a warm place as condensation may cause a malfunction.



- **THE TURNTABLE :**
  ensures equal cooking of food throughout with no need to intervene.
  - It may be used as a cooking dish.
  - Rotation is controlled by the drive shaft and the wheel support.
  - The turntable rotates in both directions.
  - If it does not turn, verify that all components are properly positioned.
  - For easy removal, wells are provided on either side.

- **TURNTABLE OFF** :
  stops the turntable from revolving in order to use platters which require the entire oven space. When off, remember to turn the recipient or stir the contents.

- **THE WHEEL SUPPORT :**
  Do not try to rotate the roller ring manually, as you could damage the drive system. If it does not turn smoothly, make sure that there is nothing in the well beneath the turntable.

- ***Speed* DEFROST STICKER** : position the sticker as shown above.

• ACCESSORIES

The turntable : ensures equal cooking of food throughout with no need to intervene.
The turntable rotates in both directions. If it does not turn, verify that all components are properly positioned.
It may be used as a cooking dish.
The turntable can be removed for cleaning. by using the wells provided on both sides for easy access. *(Fig.03)*.

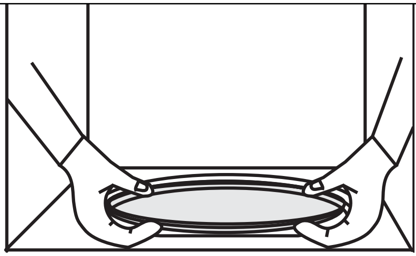


Fig.03

• The drive shaft : If you remove the drive shaft, do not allow water to enter the motor shaft hole.
Be sure to put the turntable, the drive shaft and the wheel support back in their proper place.

• Wheel support : Do not try to rotate the roller ring manually, as you could damage the drive system. If it does not turn smoothly, make sure that there is nothing in the well beneath the turntable.

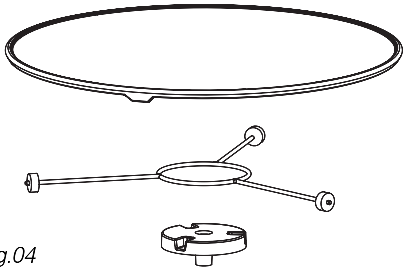


Fig.04

A Display window :
to simplify programming, the display indicates : the time of day, the types of food and functions, the minutes / seconds or weight programmed.

B The selector knob :
to choose the food type, function, programme time or weight.

C FOOD TYPE key :
to choose the food type, with the selector knob.

D FUNCTION key :
to choose the appropriate function, with the selector knob.

E "AUTO" key :
automatically sets the correct programme time according to a specified food type and weight.

F "CRAQUINE" key " CRAQUINE :
for use with the Craquine dish.

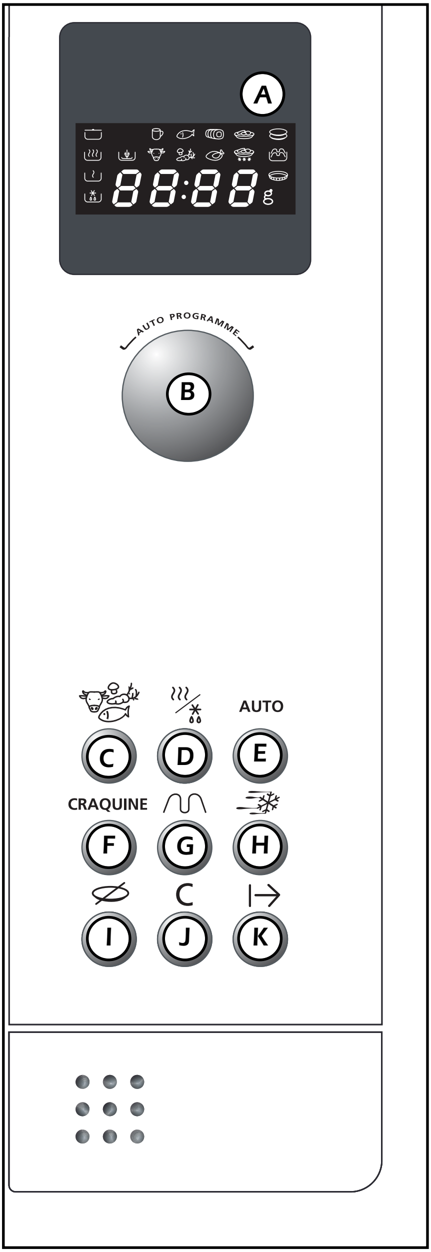
G GRILL key :
to select low or high grill.

H "Speed DEFROST" key :
to quickly defrost all types of frozen food.

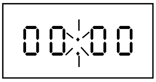
I STOP-TURNTABLE key :
to stop the turntable from revolving.

J PAUSE/CANCEL key C :
to interrupt (press once) or cancel a programme (press twice). Also used to set the clock.

K START key :
to start all programmes.

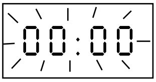


After first plugging in your microwave oven or after a power outage, the clock reads 00:00 and the two dots flash.



To set the clock :

- Press the **PAUSE / CANCEL key** C for 5 seconds**.**
  The 4 numbers flash, and a tone sounds indicating the hour must be set.



- Turn the selector knob to display the correct time.
- Validate by pressing the **PAUSE / CANCEL key** C .
  Your clock is set.

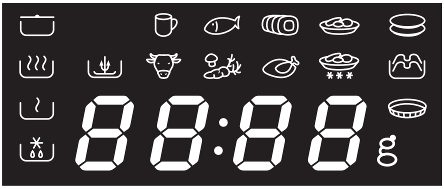


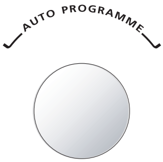
Microwave power settings

POWER SETTING	APPLICATION
DEFROST 150W	To defrost all frozen food or to top off cooking of delicate dishes or cook very slowly.
SIMMER 500W	To cook fish and poultry. To finish programmes begun with the HIGH COOK power setting, for instance beans, lentils, or dairy products. (This power setting is available when you programme with the function key.)
HEAT 700W	To heat up all liquids and all fresh or frozen pre-cooked dishes.
HIGH COOK 900W	To cook vegetables and soup.
Microwave output power : 900 W	

When you select the type of food, the appropriate power setting is automatically programmed.

• *PRESENTATION OF THE PROGRAMMER*





The display and the selector knob guide you in your choice of :

food types



beverages	fish	pork, veal turkey	fresh ready-made dishes	beef, lamb	vegetables	poultry	frozen ready-made dishes

functions



DEFROST	SIMMER	HEAT	COOK
LOW GRILL	HIGH GRILL	MICROWAVE + GRILL	CRAQUINE

the weight for **Automatic** programming g

the programme time (or clock) 12:00

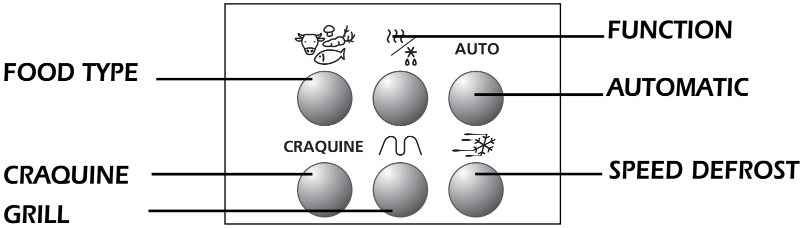
The food type or function being selected will blink in the display.

Your microwave oven is now plugged in and the clock is set.

Open the door, set the dish inside, close the door.

If the door is not properly shut, the appliance will not operate.

The following keys are used for the various programmes :



- 3 beeps announce the end of a programme. The beeps are repeated every minute for 10 minutes until you open the door.
- If you think there is insufficient space for the dish to turn freely inside the oven, press the **STOP TURNTABLE** key before or during the programme.
- If there is an error in the programming, press the **CANCEL** key C twice.

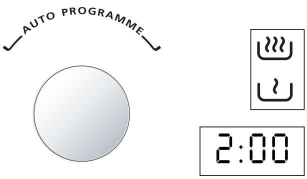
You may choose amongst the following programmes :

Express programme

▼ Set the programme time (ex. 2 minutes) with the selector knob.

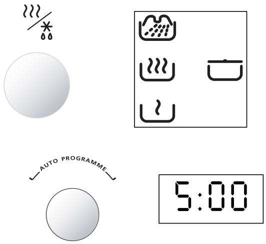
The functions & blink alternatively to indicate that the express programme (900 W) is set.

▼ Press **START** |→ .



• *USING THE PROGRAMMER*

Programming with the function key

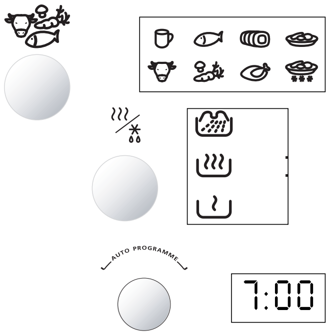


▼ Press the **FUNCTION** key, make your selection.
With this key, the SIMMER setting is available.

▼ Wait until 00:00 flashes, set the programme time with the selector knob.

▼ Press **START** |→.

Programming with the food type key



▼ Press the **FOOD TYPE** key, make your selection.

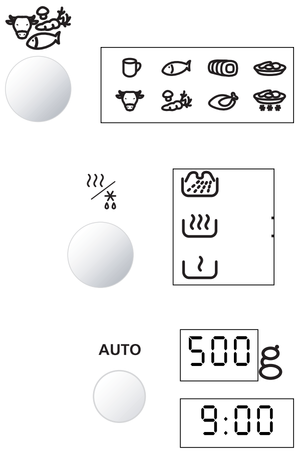
▼ Press the **FUNCTION** key, make your selection; the correct microwave power setting will be programmed according to the food type selected.

▼ Wait until 00:00 flashes, set the programme time with the selector knob.

▼ Press **START** |→.

Automatic programming

With the **AUTO** key, the programme time is set **automatically** according to the weight of your food item.



▼ Press the **FOOD TYPE** key, make your selection.

▼ Press the **FUNCTION** key, make your selection.

▼ Press the **AUTO** key; 50 g flashes, use the selector knob to indicate the weight of your food item.

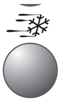
▼ Press **START** |→.
The appropriate time is programmed automatically.

• *DEFROST*

With the Speed DEFROST key you can quickly defrost all types of frozen food. To guarantee quality results, use Speed DEFROST for dishes weighing up to 500g. To defrost food items over 500g, use the FUNCTION key (as described on the preceding page).

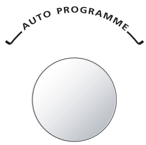
For quick defrosting of meat, poultry, fish,vegetables and beverages, press the **Speed DEFROST** key once :

Sd1 is displayed.



For quick defrosting of bread, rolls and pastry, press the **DEFROST** key twice :

Sd2 is displayed.



Wait until 50 g flashes.

Use the selector knob to enter the weight of your food item (up to 500g).

Press **START** |→ .

The defrost time corresponding to the given weight is automatically calculated. Necessary time may vary according to the initial temperature of the food (the defrost times were calculated for food frozen at -18°C).

The defrost time is displayed and the programme begins.

When using DEFROST or the defrost function a beep indicates the midpoint of the programme (the oven continues to operate). To obtain the best results, turn the food at this time, close the door and press the START key |→ to continue the second half of the programme.

• *THE GRILL FUNCTION*

This function enables you to brown dishes such as gratins or meat. It may be used before or after cooking, as called for in the recipe.

- ***The grill folds down for easy cleaning :***

  1. ***Horizontal position:*** for cooking au gratin, grilled food laid flat.
  2. ***Vertical position* : for cleaning** the oven.
     Always allow the grill to cool off 25 minutes before touching it.

- After grilling make sure to use an oven mitt to handle dishes, and remember to use only oven proof cookware such as ceramic dishes or heat resistant glass.

- The dual level grill offers you a choice between : **HIGH GRILL** (press the GRILL key once) and **LOW GRILL** (press twice).
  As a rule, use the **HIGH GRILL level** to grill meat and fish and the **LOW GRILL level** with the simultaneous microwave + grill function for gratins and to brown delicate dishes.

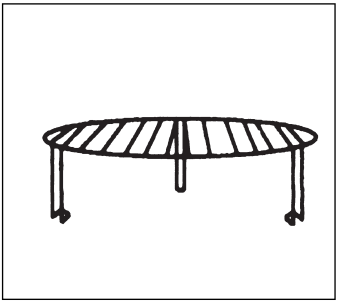
• *THE MICROWAVE + GRILL FUNCTION*

THE GRILLING RACK

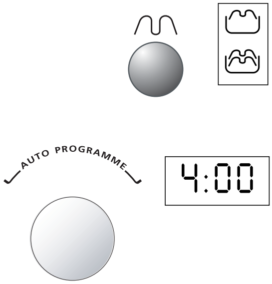
Make sure that the rack is always well centered on the turntable.

Never use any metal dish with the rack with the microwave, grill + microwave or fan + microwave functions.

Nevertheless you may heat up food in an aluminium tray if you place a plate between the tray and the rack.

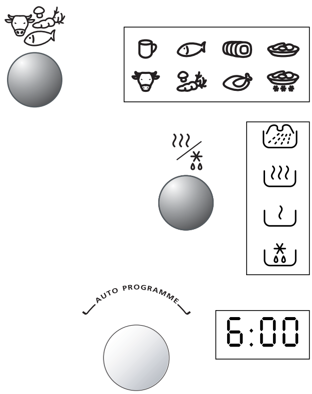


Programming the dual-level grill



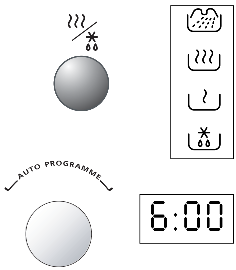
- Press the **GRILL** key once to select **HIGH GRILL**, press twice to select **LOW GRILL**.
- Wait until 00:00 flashes, set the programme time with the selector knob.
- Press **START** |→ .
  - ▶ Press the **GRILL** key a third time to turn the grill off.

Programming the microwave + grill functions simultaneously :



- Press the **FOOD TYPE** key, make your selection.
- Press the **FUNCTION** key , select the microwave + grill function.
  The appropriate microwave power setting and the grill level will be automatically adjusted according to your food type.
- Wait until 00:00 flashes, set the programme time with the selector knob.
- Press **START** |→ .

In the event the food item you wish to cook does not correspond to any of the proposed food categories :



- Press the **FUNCTION** key , select the microwave + grill function.
  A medium microwave power setting and the high grill level will be programmed.
- Wait until 00:00 flashes, set the programme time with the selector knob.
- Press **START** |→ .

THE PIZZA FUNCTION

With the CRAQUINE function you can save time and energy cooking your favorite dishes and have them turn out as crispy, tasty and golden brown as if cooked in a traditional oven.l Use of the CRAQUINE key together with the CRAQUINE dish, allows you to use the grill and microwave functions simultaneously.
The CRAQUINE dish features a special coating that absorbs microwaves through its bottom. It radiates heat from below the food to cook or reheat it, giving it the required color and crispness while the grill browns the top.
2 cooking methods :
Without preheating - by using the CRAQUINE function you can cook and brown most frozen meals and fresh, dough-based dishes without preheating the CRAQUINE dish. They turn out as crispy as if cooked in a traditional oven.
With preheating - the CRAQUINE dish can be preheated using the CRAQUINE key for a maximum of 2 minutes. Preheating is recommended to cook or brown small pieces of meat or fish and some dough-based, frozen and take-out dishes.

Recommendations :

Take foods out of their metallic or plastic packaging before cooking or reheating them with the CRAQUINE function.
It is advisable to program shorter cooking times and extend if necessary.
All foods with a skin or wrapping, such as potatoes and sausages, must be pierced before cooking.
Make sure pieces of meat are completely thawed out and dried off before searing with the CRAQUINE function.
Keep an eye on the food’s coloring, just as you would with a traditional oven.
Protect your hands when taking out the dish because it can be extremely hot.
Do not serve stuffed foods (apple pastry for example) too quickly because they can be warm on the surface whereas the filling is extremely hot.
Cooking or reheating of eggs with the CRAQUINE function is prohibited.
If you wish to cook several dishes consecutively with the CRAQUINE function, allow the oven to cool 10 minutes between dishes for better browning.

• THE CRAQUINE FUNCTION

Example : to cook a frozen pizza (350 g)
Place the frozen pizza directly on the CRAQUINE dish, place the CRAQUINE dish on the middle of the turntable.

Programming

1 Press the CRAQUINE key 3 times :



is displayed

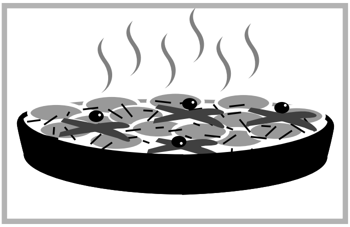
2 Program 6 minutes

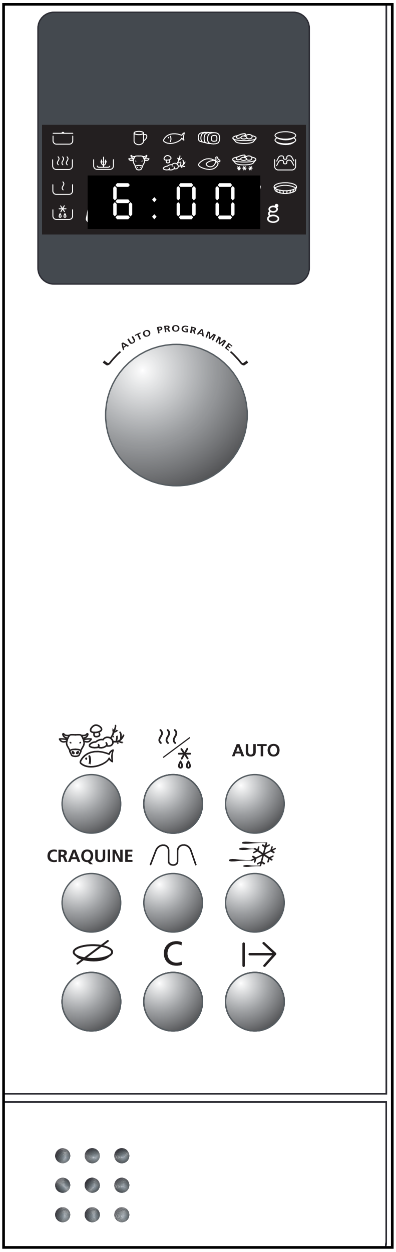


is displayed

3 Press START ◇ .
the turntable revolves, the oven light comes on.

ä Be sure and use an oven mitt to remove the pizza dish.





WHILE THE OVEN IS OPERATING :

- If you used the time or **AUTO** key,
  ➢ you may change the programme length at any time.
- You may stop or start the turntable revolving during a programme by pressing the **TURNTABLE STOP** key ⌀.
- To change the food type or **FUNCTION** selection, press the **CANCEL** key C twice and programme again.
- If you open the door before the end of the programme, shut the door and press the **START** key |→ to continue the programme.
- If you remove a dish before the end of the programme, press the **CANCEL** key C twice to erase the programme.

REMARKS :

- If you wait longer than 3 minutes to press the **START** key |→ after having entered a programme, it will be cancelled (the clocktime will be displayed).

Care of the CRAQUINE dish

l The inside of the dish is covered with a non-stick coating, so it is not necessary to grease it before use.

Do not cut foods directly in the CRAQUINE dish as this damages the non-stick coating.

The CRAQUINE dish is dishwasher-safe.

Use a sponge, hot water and dishwashing liquid
to wash the dish. Do not use a metallic sponge
or scouring powder.

Recommendations

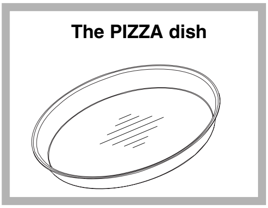
Do not place the CRAQUINE dish on the rack; this could cause irremediable damage to your oven.

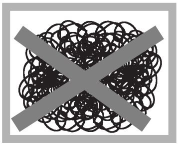
Do not place the CRAQUINE dish in a traditional oven, on gas, electric or other stoves or on any very hot surface.

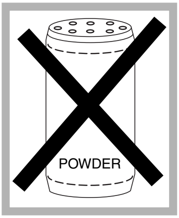
- The CRAQUINE dish may be preheated for certain purposes but never preheat for longer than 2 minutes.

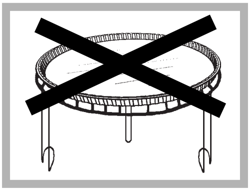
Do not leave any utensils in a hot CRAQUINE dish as the high temperature may damage them.

- If you wish to cook several dishes consecutively with the CRAQUINE function, allow the oven to cool 10 minutes between dishes for better browning.









If you have a query concerning the operation of your appliance, this does not necessarily mean that there is a breakdown. In all events, check the following points:

You notice that	What should I do?
The appliance does not switch on.	Check that the appliance is properly connected. Check that the oven door is properly closed.
The appliance is noisy. The turntable does not revolve properly.	Clean the rollers and the roller area under the turntable. Check that the rollers are correctly positioned.
You notice steam on the glass.	Wipe off the condensation with a cloth.
The food is not heated in the microwave programme.	Check that the utensils are suitable for use with microwave ovens and that the power level is appropriate.
The appliance produces sparks.	Clean the appliance thoroughly: remove grease, cooking particles, etc. Make sure no metal objects are close to the oven walls.

• SERVICE CALLS

Any repairs that are made to your appliance must be performed by a qualified professional certified as a brand agent. When you call, please mention your appliance's "Service" reference, as well as the "Nr" serial number. This information appears on the manufacturer's nameplate (see *Fig.1*).

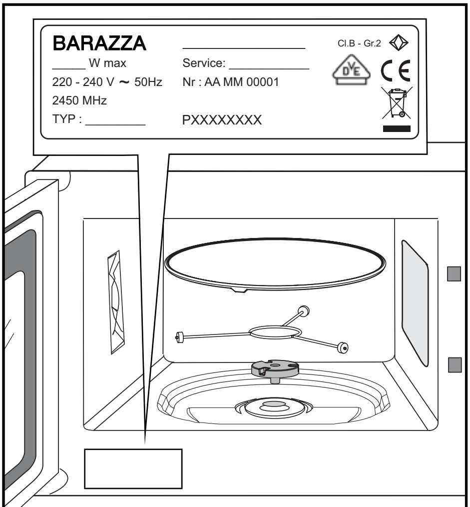


Fig.07

ORIGINAL PARTS

When servicing is performed, ask the engineer to only use ***certified original spare parts.***

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

FR GUIDE D’INSTALLATION ET D’UTILISATION

Four à micro-ondes



BARAZZA

1/A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR
• Consigne de sécurité 4
• Principe de fonctionnement 5
• Protection de l'environnement 5

2/INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL
• Avant branchement 6
• Le raccordement éléctrique 6

3/DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL
• L'appareil 7
• Les accessoires 8
• Le bandeau de commande 9
• L'afficheur 11

4/UTILISATION DE VOTRE APPAREIL
• Programmation 12
• Speed Defrost 14
• La fonction Gril 15
• La fonction Craquine 17
• La fonction Pizza 18

5/ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL 20

6/EN CAS D'ANOMALIE 21

7/RELATIONS APRES-VENTE ET RELATIONS CONSOMMATEURS 22

Important :
Instructions de sécurité importantes - Lire avec attention et garder pour de futures utilisations. Si l’appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d’utilisation l’accompagne. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d’installer et d’utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d’autrui.

• CONSIGNES DE SECURITE

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s’assurer qu’ils ne jouent pas avec l’appareil.

Cet appareil est conçu pour faire des cuissons porte fermée.

MISE EN GARDE: Il est dangereux pour quiconque autre qu’une personne compétente d’effectuer des opérations de maintenance ou de réparation entraînant le retrait d’un couvercle qui protège de l’exposition à l’énergie micro-ondes.

MISE EN GARDE: Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des contenants fermés hermétiquement car ils risquent d’exploser.

N’utiliser que des ustensiles appropriés à l’usage dans les fours micro-ondes.

Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastique ou en papier, garder un oeil sur le four en raison de la possibilité d’inflammation.

Si de la fumée apparaît, arrêter ou débrancher le four et garder la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent elles être prises lors de la manipulation du récipient.

Le contenu des biberons et des pots d’aliments pour bébé doit être remué ou agité et la température doit en être vérifiée avant consommation, de façon à éviter les brûlures.

Il n’est pas recommandé de chauffer les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs entiers dans un four micro-ondes car ils risquent d’exploser, même après la fin de cuisson.

MISE EN GARDE : N'autorisez les enfants à utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées leur ont été données, permettant à l'enfant d'utiliser le four de façon sûre et de comprendre les dangers d'une utilisation incorrecte.

Votre appareil est exclusivement destiné à un usage domestique pour la cuisson, le réchauffage ou la décongélation des aliments. Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d’utilisations non conformes.

Pour ne pas détériorer votre appareil, ne jamais le faire fonctionner à vide ou sans plateau.

N’intervenez pas dans les orifices de la serrure en face avant vous pourriez créer des dommages sur votre appareil qui nécessiteraient une intervention.

Le joint et l’encadrement de la porte doivent être inspectés régulièrement pour s’assurer qu’ils ne sont pas détériorés.

En fonction micro-ondes, il est déconseillé d’utiliser des récipients métalliques, des fourchettes, des cuillères, des couteaux ainsi que des liens et agrafes en métal pour sachets de congélation.

Ne chauffez jamais un biberon avec sa tétine (risque d’explosion).

Utilisez toujours des gants isolants pour retirer les plats du four. Certains plats absorbent la chaleur des aliments, et sont donc très chauds.

Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc...) posez un verre d’eau à côté de l’aliment.

Des temps trop longs peuvent dessécher l’aliment et le carboniser. Pour éviter de tels incidents, n’utilisez jamais les mêmes temps préconisés pour une cuisson au four traditionnel.

MISE EN GARDE : Les parties accessibles de l'appareil peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
MISE EN GARDE: Si l'appareil fonctionne en mode combiné, il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.

• PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

• PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Les micro-ondes utilisées pour la cuisson sont des ondes électro-magnétiques. Elles existent couramment dans notre environnement comme les ondes radio-électriques, la lumière, ou bien les rayonnements infrarouges.
Leur fréquence se situe dans la bande des 2450 MHz.
Leur comportement :

- Elles sont réfléchies par les métaux.
- Elles traversent tous les autres matériaux.
- Elles sont absorbées par les molécules d'eau, de graisse et de sucre.

Lorsqu'un aliment est exposé aux micro-ondes il s'ensuit une agitation rapide des molécules, ce qui provoque un échauffement.

La profondeur de pénétration des ondes dans l'aliment est d'environ 2,5 cm, si l'aliment est plus épais, la cuisson à cœur se fera par conduction comme en cuisson traditionnelle.
Il est bon de savoir que les micro-ondes provoquent à l'intérieur de l'aliment un simple phénomène thermique et qu'elles ne sont pas nocives pour la santé.

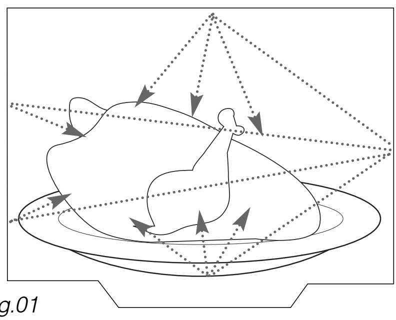


Fig.01

• AVANT LE BRANCHEMENT

Attention :
Vérifier que votre appareil n'ait subi aucune avarie lors du transport (porte ou joint déformé, etc...). Si vous constatez un dommage quelconque, avant toute utilisation, contactez votre revendeur.

Afin de retrouver aisément à l'avenir les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter en page « Service après vente et relations consommateur».

• LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Vérifier que :
- la puissance de l'installation est suffisante.
- les lignes d'alimentation sont en état.
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation.
- votre installation est équipée d'une protection thermique de 16 ampères.

En cas de doute, veuillez consulter votre installateur électricien.

La fiche de courant doit rester accessible après installation de l'appareil.

Prévoyez dans votre installation électrique un dispositif accessible par l'utilisateur qui doit pouvoir déconnecter l'alimentation électrique.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente, ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Attention :
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.

Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

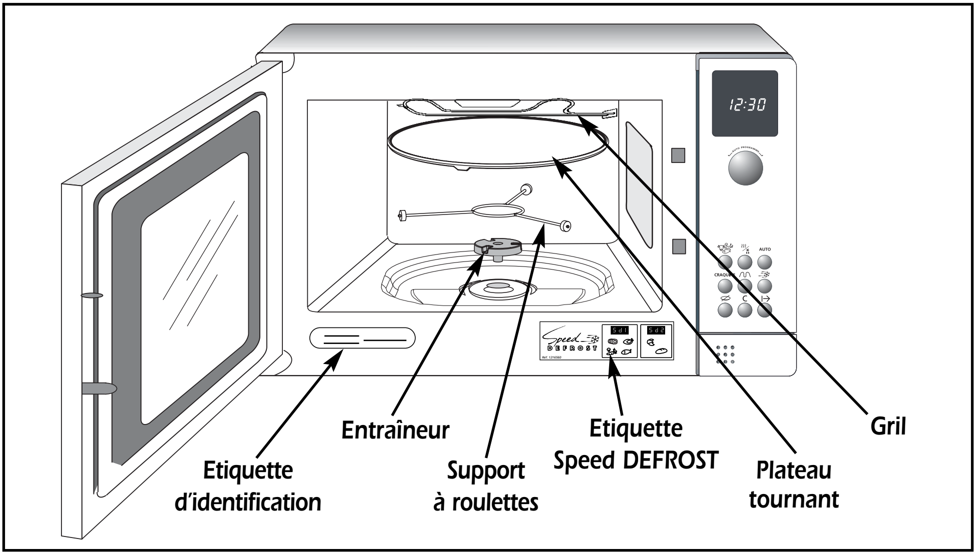
- Cet appareil est destiné à être posé (ou encastré selon les cas) sur un plan de travail situé à au moins 85 cm du sol.
- Posez l'appareil sur une surface plane et horizontale, éloigné de toute source de chaleur ou de vapeur.
  Pour assurer la bonne stabilité de l'appareil, le pied avant gauche est réglable (5 positions). Tournez-le pour rehausser ou descendre le four.
- Assurez-vous de la libre circulation de l'air **en dessous** et autour du four.

Pour les appareils posés sur un plan de travail, choisissez un emplacement qui laisse un espace libre minimum de :

- 5 cm entre les faces latérales de l'appareil et les murs
- 14 cm au-dessus de votre appareil
- 10 cm pour la face arrière.

- **Veillez à ne pas obstruer les orifices de ventilation situés en dessous et à l'arrière du four**.
- N'utilisez pas immédiatement votre appareil (attendez environ 1-2 heures après l'avoir tranféré d'un endroit froid vers un endoit chaud, car la condensation peut provoquer un dys fonctionnement.

• L'APPAREIL



- **Le PLATEAU TOURNANT :**
  permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation.

  - Il est guidé dans sa rotation par l'entraîneur et le support à roulettes.
  - Il tourne indifféremment dans les 2 sens.
  - S'il ne tourne pas, vérifiez que tous les éléments soient bien positionnés.
  - Il peut être utilisé comme plat de cuisson.
  - Pour le retirer, prenez-le en utilisant les zones d'accès prévues à cet effet.

- **Le PLATEAU EN POSITION ARRÊT :**
  permet l'utilisation de grands plats sur toute la surface du four. Dans ce cas, il est nécessaire de tourner le récipient ou de mélanger son contenu à mi-programme.

- **Le SUPPORT A ROULETTES :**
  Ne cherchez pas à faire tourner manuellement le support à roulettes, vous risqueriez de détériorer le système d'entraînement. En cas de mauvaise rotation, assurez-vous de l'absence de corps étrangers sous le plateau.

- **L'ÉTIQUETTE Speed DEFROST :** collez-l'étiquette autocollante en bas du four à l'endroit indiqué ci-dessus.

• ACCESSOIRES

• *Le plateau tournant :* permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation.
Il tourne indifféremment dans les 2 sens. S'il ne tourne pas, vérifiez que tous les éléments soient bien positionnés.
Il peut être utilisé comme plat de cuisson. Pour le retirer, prenez-le en utilisant les zones d'accès prévues dans la cavité. *(Fig.03)*.

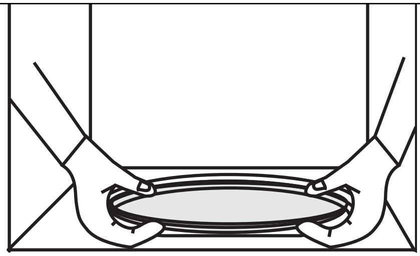


Fig.03

• *L'entraîneur :* permet au plateau verre de tourner *(Fig.04)*.
Si vous enlever l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de l'axe moteur. N'oubliez pas de remettre l'entraîneur, le support à roulettes et le plateau tournant.

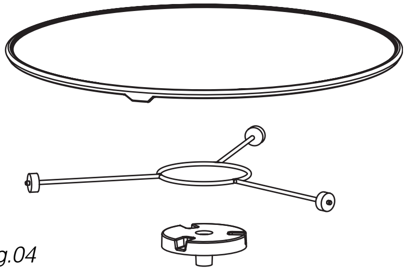
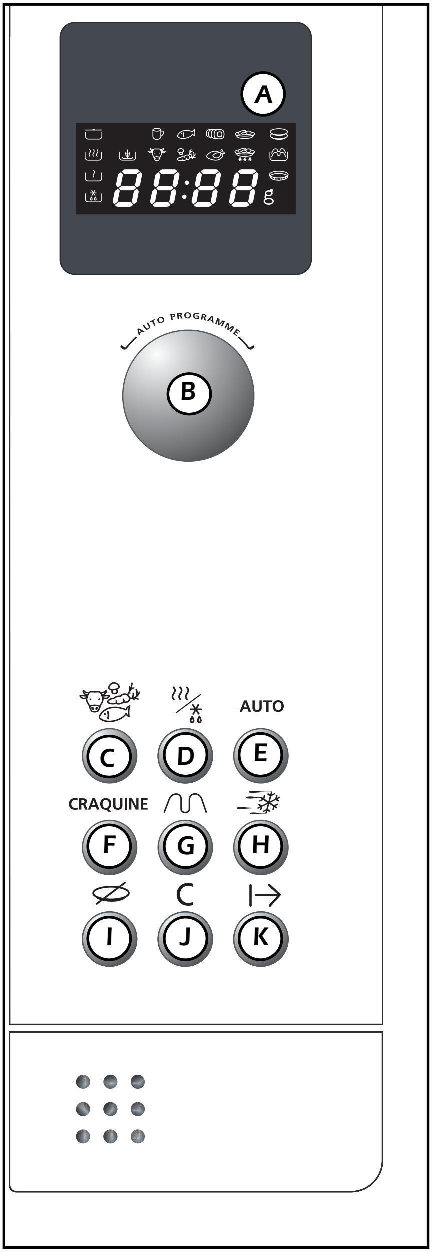


Fig.04

• *Le support à roulettes :* Ne cherchez pas à le faire tourner manuellement, vous risqueriez de détériorer le système d'entraînement. En cas de mauvaise rotation assurez-vous de l'absence de corps étrangers sous le plateau.

• LE BANDEAU DE COMMANDE



A ***L'afficheur*** :
vous facilite la programmation en affichant : les catégories d'aliments et de fonctions, le temps ou le poids programmé, et l'heure.

B ***Le sélecteur*** :
permet de choisir l'aliment, la fonction, le temps ou le poids.

C ***La touche ALIMENTS*** :
permet de choisir la catégorie d'aliment, à l'aide du sélecteur.

D ***La touche FONCTIONS*** :
permet de choisir la fonction appropriée, à l'aide du sélecteur.

E ***La touche AUTO*** :
permet une programmation automatique en fonction du poids de l'aliment.

F ***La touche "CRAQUINE"*** **CRAQUINE** :
à utiliser avec le plat Craquine.

G ***La touche GRIL*** :
permet de sélectionner l'un des 2 niveaux de puissances du gril.

H ***La touche "Speed DEFROST"*** :
permet une décongélation rapide des aliments.

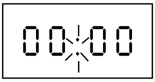
I ***La touche ARRÊT PLATEAU*** : *permet l'arrêt du plateau tournant.*

J ***La touche PAUSE/ANNULATION*** C :
permet d'interrompre ou d'effacer un programme en cours (un appui pour PAUSE, deux appuis pour ANNULATION).
Elle permet également de mettre l'horloge à l'heure.

K ***La touche DÉPART*** |→:
permet de débuter votre programme.

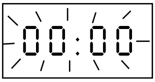
3/ DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

Après le branchement de votre appareil ou une coupure de courant, l'horloge indique 00:00, les deux points : clignotent.



Pour mettre l'horloge à l'heure :

- Appuyez pendant 5 secondes sur la touche PAUSE / ANNULATION C .
  Les 4 chiffres clignotent, et un bip sonore vous invite à régler l'heure.



- Programmez l'horloge en tournant le sélecteur.
- Validez d'une simple pression sur la touche PAUSE / ANNULATION C.
  Votre horloge est à l'heure.



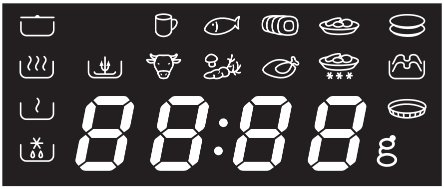
EQUIVALENCE DES PUISSANCES MICRO-ONDES

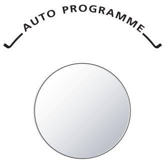
FONCTION		UTILISATION
	DÉCONGÉLATION 150W	Pour décongeler tous les aliments. Pour terminer des cuissons délicates ou pour cuire très lentement.
	MIJOTAGE 500W	Pour cuire les poissons et volailles. Pour terminer les préparations commencées en CUISSON, telles que haricots, lentilles, laitages. Cette fonction est disponible lorsqu'on commence la programmation en sélectionnant la fonction).
	RÉCHAUFFAGE 700W	Pour réchauffer tous les aliments liquides ou solides, ainsi que les plats préparés frais ou surgelés.
	CUISSON FORTE 900W	Pour cuire les légumes et potages.

Puissance restituée : 900 W

Lorsque vous sélectionnez un aliment, la puissance nécessaire est programmée automatiquement.

• L'AFFICHEUR & LE SÉLECTEUR





L'afficheur et le sélecteur vous guident pour choisir :

Les aliments



liquides — poissons — porc, veau dindonneau — plats préparés frais — bœuf, agneau — légumes — volaille — plats préparés surgelés

les fonctions



DÉCONGÉL. — MIJOTAGE — RÉCHAUFFAGE — CUISSON

GRIL DOUX — GRIL FORT — MICRO-ONDES+GRIL — CRAQUINE

Le poids pour une programmation Auto g

Le temps de programmation (ou l'horloge) 12:00

L'aliment ou la fonction en cours de sélection clignote.

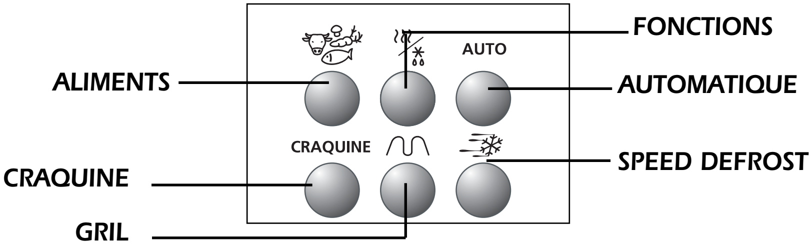
• PROGRAMMATION

Votre appareil est maintenant branché et à l'heure.

Ouvrez la porte, placez l'aliment dans l'appareil, fermez la porte.

Si la porte n'est pas bien fermée, l'appareil ne fonctionnera pas.

Faites votre programmation avec les touches :

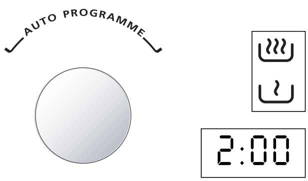


- Lorsque l'appareil s'arrête, un triple signal sonore indique la fin du programme. Ce signal est répété toutes les minutes pendant dix minutes jusqu'à ouverture de la porte.
- Si vous estimez que le plat ne peut pas tourner, utilisez la touche arrêt plateau avant ou en cours de programme.
- En cas d'erreur de programmation, appuyez deux fois sur la touche annulation C .

Les programmations à votre disposition :

Programmation express

programmez le temps désiré (ex. 2 minutes) à l'aide du sélecteur. Les fonctions et clignotent alternativement pour indiquer la puissance express 900 W.

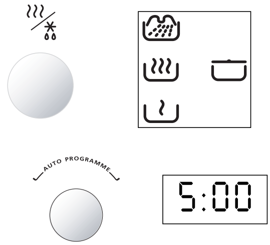


Appuyez sur la touche DÉPART .

• PROGRAMMATION

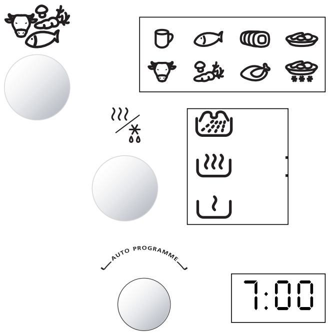
Programmation par la fonction

- Appuyez sur la touche FONCTIONS, faites votre choix.
  Dans ce mode, la fonction mijotage est disponible.
- Attendez que “00:00” clignote,
  programmez le temps désiré à l’aide du sélecteur.
- Appuyez sur la touche **DÉPART** .



Programmation par l’aliment

- Appuyez sur la touche ALIMENTS, faites votre choix.
- Appuyez sur la touche FONCTIONS, faites votre choix;
  la puissance micro-ondes sera adaptée à l’aliment choisi.
- Attendez que “00:00” clignote,
  programmez le temps désiré à l’aide du sélecteur.
- Appuyez sur la touche **DÉPART** .

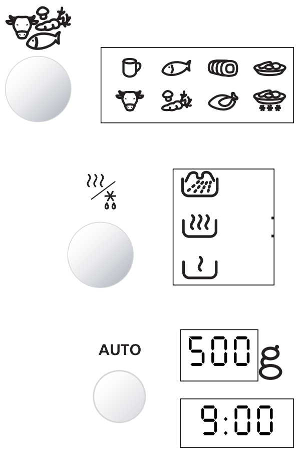


• PROGRAMMATION AUTO

Programmation automatique

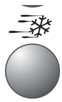
Avec la touche Auto, le temps est calculé automatiquement en fonction du poids de l’aliment.

- Appuyez sur la touche ALIMENTS, faites votre choix.
- Appuyez sur la touche FONCTIONS, faites votre choix.
- Appuyez sur la touche Auto, 50 g clignote,
  vous demandant d’indiquer le poids à l’aide du sélecteur.
- Appuyez sur la touche DÉPART .
  Le temps adéquat s’affiche automatiquement.

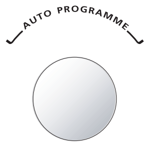


• *SPEED DEFROST*

La touche Speed Defrost permet une décongélation rapide des aliments d'un poids maximum de 500 grammes, ceci afin de garantir de bons résultats. Au delà de ce poids, utilisez la touche FONCTIONS pour les décongeler (voir page précédente).

- Pour la décongélation rapide des viandes, volailles, poissons, légumes et liquides, appuyez une fois sur la touche Speed DEFROST :
  
  Sd1 s'affiche.

- Pour la décongélation rapide des pains, brioches et viennoiseries, appuyez deux fois sur la touche Speed DEFROST :
  Sd2 s'affiche.



- Attendez que 50 g s'affiche.

- Rentrez le poids de votre aliment avec le sélecteur (dans la limite de 500 grammes).

- Appuyez sur la touche **DÉPART** |→ .
  Le temps de décongélation est calculé automatiquement en fonction du poids de l'aliment. Ce temps peut varier selon la température initiale de l'aliment. (Les temps indiqués correspondent à des produits surgelés à -18°C).
  Le temps s'affiche et le four démarre.

En fonctions Speed DEFROST et décongélation une sonnerie à mi-programme vous rappelle qu'il faut retourner l'aliment pour un meilleur résultat. Refermez la porte et appuyez sur la touche DÉPART |→ pour redémarrer le four.

• LA FONCTION GRIL

Cette fonction permet de dorer les aliments tels que gratins et viandes.
Elle peut être utilisée avant ou après la cuisson, selon les recettes.

- Lors de l’utilisation du gril, il est nécessaire de se protéger les mains pour sortir les plats et d’utiliser des récipients qui supportent des températures élevées, tels que le verre à feu ou la céramique.

- Vous avez à votre disposition 2 niveaux de gril : GRIL fort et GRIL doux .
En règle générale, utilisez le niveau GRIL fort pour griller viandes et poissons, et utilisez le niveau GRIL doux pour dorer les aliments les plus délicats.

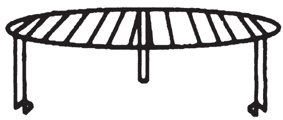
- **MISE EN GARDE** : les parties accessibles peuvent devenir chaudes quand le gril est utilisé. Il y a lieu d'éloigner les jeunes enfants.

* selon modèle

• LA FONCTION MICRO ONDES + GRIL

• LA CLAYETTE

La clayette en fonction GRIL, permet de dorer les aliments de faible hauteur.
Lors de son utilisation en fonction micro-ondes + gril, elle doit obligatoirement être bien centrée sur le plateau tournant. L’utilisation de la clayette avec des récipients métalliques est exclusivement réservée à la fonction gril seul. Toutefois, vous pouvez réchauffer un aliment dans une barquette en aluminium en l’isolant de la clayette à l’aide d’une assiette.



la clayette

• PROGRAMMATION DU GRIL *

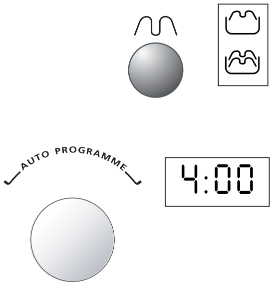
Programmation du gril 2 niveaux de puissance

t Appuyez une fois sur la touche GRIL pour sélectionner GRIL FORT, 2 fois pour sélectionner GRIL DOUX.

Attendez que “00:00” clignote,
programmez le temps désiré à l’aide du sélecteur.

Appuyez sur la touche DÉPART.

Un troisième appui sur la touche GRIL arrête le gril.



Programmation de la fonction micro-ondes + gril simultané :

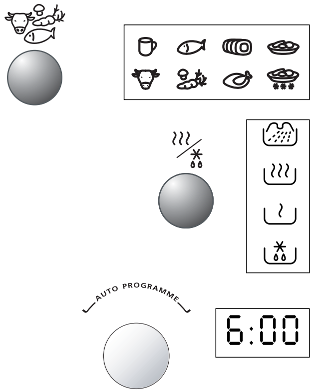
Appuyez sur la touche ALIMENTS, faites votre choix.

Appuyez sur la touche FONCTIONS, sélectionnez ensuite la FONCTION micro-ondes + gril.
La puissance micro-ondes ainsi que le niveau de gril seront automatiquement adaptés à l’aliment choisi.

Attendez que “00:00” clignote,
programmez le temps désiré à l’aide du sélecteur.

Appuyez sur la touche DÉPART.

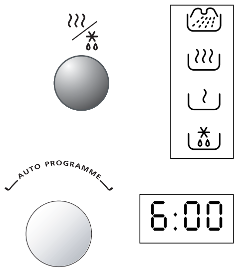
Si votre aliment ne correspond à aucune catégorie proposée :



Appuyez sur la touche FONCTIONS, sélectionnez ensuite la FONCTION micro-ondes + gril.
Dans ce cas, une puissance micro-ondes moyenne et le gril fort sont préprogrammés.

Attendez que “00:00” clignote,
programmez le temps désiré à l’aide du sélecteur.

Appuyez sur la touche DÉPART.



• *LA FONCTION CRAQUINE*

Avec la fonction **CRAQUINE** vous obtiendrez un gain de temps et d'énergie tout en conservant le plaisir des recettes traditionnelles (goût, coloration et croustillant).

- La fonction **CRAQUINE**, associée à son plat, permet le fonctionnement simultané du gril et des micro-ondes.
- Le plat **CRAQUINE**, pourvu d'un revêtement particulier, absorbe les micro-ondes par le dessous.
- Il diffuse cette chaleur sous l'aliment pour le cuire ou le réchauffer et lui donner ainsi la coloration et le croustillant souhaités, tandis que le gril dore le dessus.

2 possibilités d'utilisation :

- Sans préchauffage, la fonction **CRAQUINE** permet de cuire et dorer la plupart des préparations surgelées et fraîches à base de pâte, tout en leur apportant le croustillant comme dans un four traditionnel.
- Avec préchauffage - le plat **CRAQUINE** peut être préchauffé à vide à l'aide de la touche **CRAQUINE** 2 minutes maximum. Cela permettra de saisir et cuire les petites pièces de viandes ou de réchauffer et dorer les plats préparés portions, surgelés ou traiteurs à base de pâte.

Conseils

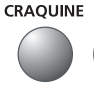
- Retirer les aliments de leur emballage d'origine (métallique, plastique) avant de les cuire ou de les réchauffer en fonction **CRAQUINE**.
- Il est préférable de programmer un temps minimal et d'en rajouter si nécessaire.
- Tous les aliments avec enveloppe ou peau, tels que pommes de terre ou saucisses, doivent être piqués avant cuisson.
- Après leur parfaite décongélation, bien essuyer les pièces de viandes avant de les saisir en fonction **CRAQUINE**.
- Comme en cuisson traditionnelle, surveiller la coloration des aliments.
- Bien se protéger les mains pour sortir le plat car celui-ci atteint des températures élevées.
- Les aliments fourrés ou farcis ne doivent pas être dégustés trop rapidement (ex. : friands), car ils peuvent être tièdes à l'extérieur et très chauds à l'intérieur.
- La cuisson ou le réchauffage des œufs en fonction **CRAQUINE** est à proscrire.
- Si vous désirez enchaîner des cuissons en fonction **CRAQUINE**, nous vous recommandons de respecter un temps de refroidissement d'environ dix minutes entre chaque cuisson afin d'obtenir une meilleure coloration.

• LA FONCTION PIZZA *

Exemple : pour cuire 1 pizza surgelée de 350 g

Placer la pizza surgelée directement dans le plat PIZZA, posez le plat PIZZA au centre du plateau tournant.

Programmation

1 Appuyez fois sur la touche 

:

 s'affiche

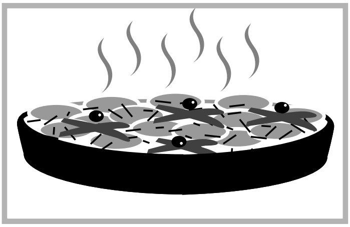
2 Programmez 6 minutes

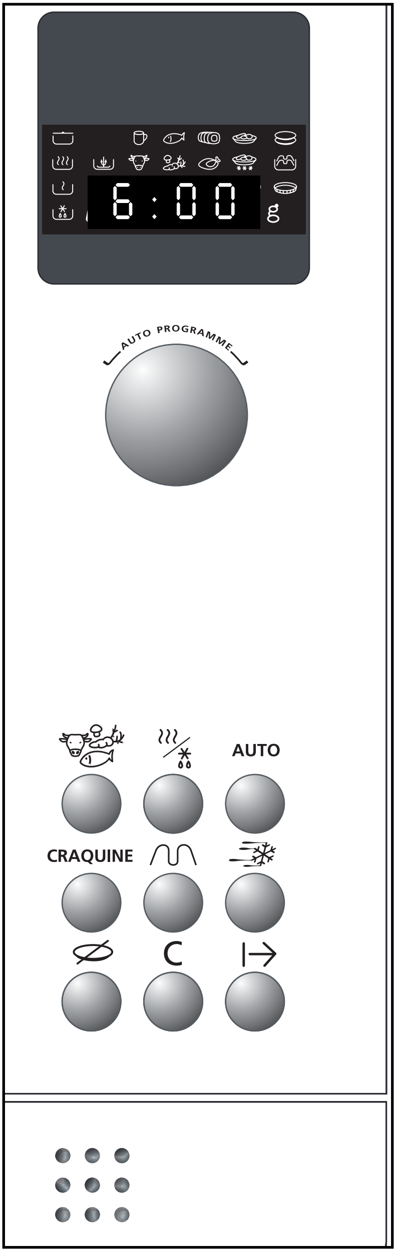


s'affiche

3 Appuyez sur la touche DÉPART |→.
le plateau tourne, l'éclairage intérieur s'allume.

- En fin de cuisson, sortez le plat à l'aide d'un gant de protection.





• RECOMMANDATIONS

en cours de cuisson :

- Si vous avez fait une programmation par le temps ou avec la touche Auto :
  â vous pouvez modifier la durée à tout moment.
- Vous pouvez arrêter ou démarrer le plateau tournant en cours de cuisson en appuyant sur la touche arrêt plateau ⌀.
- Pour modifier le choix de la fonction ou de l'aliment, il faut appuyer deux fois sur la touche pause/annulation C et recommencer la programmation.
- Si vous ouvrez la porte avant la fin du programme, refermez la porte et appuyez sur la touche départ ⇥ pour remettre votre appareil en fonctionnement.
- Si vous retirez l'aliment avant la fin de la programmation, annulez les données qui restent affichées en appuyant deux fois sur la touche annulation C .

REMARQUES :

- Si, après avoir commencé une programmation, vous n'appuyez pas sur la touche départ ⇥ au bout de trois minutes, le programme sera annulé (l'heure s'affichera de nouveau).

FR 5/ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d’enlever tout dépôt alimentaire à l’intérieur et à l’extérieur de l’appareil. Utilisez une éponge humide et savonneuse. Si l’appareil n’est pas maintenu dans un état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable sa durée de vie et conduire à une situation dangereuse. Si la porte ou le joint de porte est endommagé, le four ne doit pas être utilisé avant d’avoir été remis en état par une personne compétente.

Ne pas nettoyer l’appareil avec un nettoyeur vapeur.

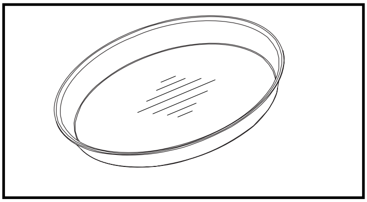
L’emploi de produits abrasifs, d’alcool ou de diluant est déconseillé; ils sont susceptibles de détériorer l’appareil.

En cas d’odeur ou de four encrassé, faites bouillir de l’eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse pendant 2 min et nettoyez les parois avec un peu de liquide vaisselle.

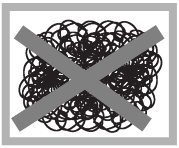
Le plateau peut être retiré pour faciliter le nettoyage. Pour ce faire, prenez-le par les zones d’accès prévues à cet effet. Si vous enlevez l’entraîneur, évitez de faire pénétrer de l’eau dans le trou de l’axe moteur.
N’oubliez pas de remettre l’entraîneur, le support à roulettes et le plateau tournant.

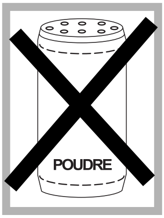
• *LE PLAT CRAQUINE*

Entretien du plat CRAQUINE



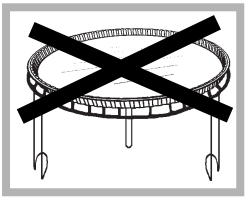
- L’intérieur est recouvert d’un revêtement anti-adhésif; il n’est donc pas nécessaire de huiler le plat avant utilisation.Ne pas découper les aliments directement dans le plat afin de préserver ce revêtement. Pour nettoyer ce plat, une éponge, de l’eau chaude et un détergent liquide suffisent;
ne pas utiliser d’éponge métallique ni de poudre à récurer.
Le plat peut être lavé au lave-vaisselle.





Remarques:
Ne pas poser le plat PIZZA sur la clayette ; cette manipulation pourrait entraîner la dégradation irrémédiable de votre appareil.

Ne pas utiliser le plat PIZZA dans un four traditionnel ni sur des surfaces de cuisson (gaz, électrique ou autres), ni sur une quelconque surface dégageant une forte chaleur.Ne laisser aucun ustensile dans le plat PIZZA chaud; la température atteinte pourrait l’endommager.



6/EN CAS D’ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre appareil, cela ne signifie pas forcément qu’il y a une panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :

Vous constatez que ...	Que faut-il faire ?
L’appareil ne démarre pas.	Vérifiez le bon branchement de votre appareil. Vérifiez que la porte de votre four soit bien fermée.
L’appareil est bruyant. Le plateau ne tourne pas correctement.	Nettoyez les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant. Vérifier si les roulettes sont bien positionnées.
Vous constatez de la buée sur la vitre.	Essuyez l’eau de condensation à l’aide d’un chiffon.
L’aliment n’est pas chauffé en programme micro-ondes.	Vérifiez que les ustensiles conviennent aux fours à micro-ondes et que le niveau de puissance soit bien adapté.
L’appareil produit des étincelles.	Bien nettoyer l’appareil : retirez graisses, particules de cuisson ... Eloignez tout élément métallique des parois du four.

• *INTERVENTIONS*

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence “Service” de votre appareil ainsi que le numéro de série “Nr”. Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique (voir *Fig. 07*).

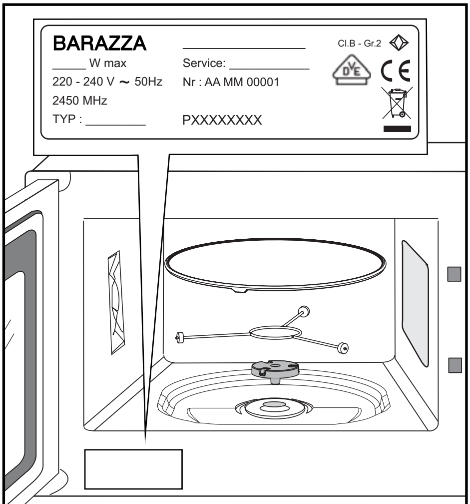


Fig.07

PIÈCES D’ORIGINE

Lors d’une intervention d’entretien, demandez l'utilisation exclusive de ***pièces détachées certifiées d’origine.***

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

DE EINBAU- UND GEBRAUCHSANWEISUNG

Mikrowelle



BARAZZA

INHALT

1 / FÜR DEN BENUTZER 2

2 / EINBAU DES GERÄTS 4

3 / BESCHREIBUNG IHRES GERÄTS
· Das Gerät 5

4 / GEBRAUCH IHRES GERÄTS 9

5/ PFLEGE UND REINIGUNG DES GERÄTS 18

6/ VERHALTEN BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN 19

Wichtig:
Wichtige Sicherheitshinweise - Aufmerksam lesen und für spätere Nutzung aufbewahren. Sollte das Gerät verkauft oder veräußert werden, sichergehen, dass die Betriebsanleitung beigelegt wird. Vor der Installation und Benutzung des Geräts sollten folgende Hinweise zur Kenntnis genommen werden. Sie sind für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen verfasst worden.

• SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät darf weder von Personen (einschließlich Kindern) benutzt werden, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind, noch von Personen, die keine Erfahrung oder entsprechenden Kenntnisse besitzen, es sein denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder sie wurden zuvor in die Gerätebenutzung eingewiesen.
Es ist darauf zu achten, dass Kinder das Gerät nicht als Spielzeug nutzen.
Die Tür dieses Gerätes muss bei Garvorgängen geschlossen sein.
WARNUNG: Für alle anderen als entsprechend ausgebildetes Personal ist es gefährlich, Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchzuführen, bei denen die vor Mikrowellen schützende Abdeckung entfernt wird.
WARNUNG: Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in hermetisch verschlossenen Behältern erhitzt werden. Es besteht Explosionsgefahr.
Nur für Mikrowellen geeignetes Kochgeschirr verwenden.
Das Gerät beim Erhitzen von Nahrungsmitteln in Behältnissen aus Kunststoff oder Papier im Auge behalten, da möglicherweise Feuergefahr besteht.
Bei Rauchentwicklung das Gerät abschalten oder von der Stromversorgung trennen und die Tür geschlossen halten, um eventuelle Flammen zu ersticken.
Die Erhitzung von Getränken in der Mikrowelle kann zu plötzlichem Hochschießen und Verspritzen der kochenden Flüssigkeit führen. Auch beim Umgang mit dem Gefäß ist Vorsicht geboten.
Um Verbrennungen zu vermeiden, müssen die Inhalte von Fläschchen und Gläschen für Babys umgerührt oder geschüttelt werden und die Temperatur muss vor dem Verzehr überprüft werden.
Es wird nicht empfohlen, Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier in der Mikrowelle zu erhitzen, denn es besteht auch nach Ende der Garzeit Explosionsgefahr.
WARNUNG: Lassen Sie Kinder das Gerät nur dann unbeaufsichtigt nutzen, wenn sie entsprechend eingewiesen wurden, um das Gerät sicher bedienen zu können und die Gefahren einer falschen Nutzung zu verstehen.
Ihr Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch zum Garen, Erhitzen oder Auftauen von Lebensmitteln bestimmt. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aus dem unsachgemäßen Gebrauch resultieren.
Zur Vermeidung von Schäden an Ihrem Gerät dieses nie leer oder ohne Teller benutzen.
Nehmen Sie keine Änderungen an den Öffnungen des Schlosses an der Vorderseite vor. Sie können hierdurch Schäden verursachen, die ein weiteres Eingreifen erforderlich machen könnten.
Die Türdichtungen und -rahmen sind regelmäßig auf ihren einwandfreien Zustand zu überprüfen.
Es wird davon abgeraten, beim Mikrowellenbetrieb Metallbehälter, Gabeln, Löffel, Messer und Metallverschlüsse für Gefrierbeutel zu nutzen.
Fläschchen nie mit Sauger erhitzen (Explosionsgefahr).
Gefäße nur mit isolierenden Topfhandschuhen aus dem Gerät nehmen. Manche Gefäße absorbieren die Hitze der Lebensmittel und werden sehr heiß.
Bei Erhitzung kleiner Mengen (ein Würstchen, ein Croissant, etc. .....) ein Glas Wasser in den Garraum dazu stellen.
Zu langes Erhitzen kann die Lebensmittel austrocknen und verkohlen. Um dies zu vermeiden, nie dieselben Garzeiten nehmen, die für das Garen in einem herkömmlichen Backofen empfohlenen werden.

WARNUNG: Zugängliche Geräteteile können sich während des Gebrauchs erhitzen. Die Heizelemente im Gerät nicht berühren. Kleinkinder sollten ferngehalten werden.
WARNUNG: Wenn das Gerät im Kombimodus arbeitet, ist es empfehlenswert, dass Kinder es aufgrund der entstehenden Temperaturen nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.

• UMWELTSCHUTZ

Das Verpackungsmaterial des Gerätes ist wieder verwertbar. Führen Sie es der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie es in den dazu vorgesehenen Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.

In das Gerät wurden viele wieder verwertbare Materialien eingebaut. Dieses Logo bedeutet, dass Altgeräte nicht mit anderen Abfällen zu mischen sind. Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie 2002/96/EG für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein. Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach den Ihnen am nächsten gelegenen Sammelpunkten für Altgeräte. Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

• BETRIEBSPRINZIP

Für den Garvorgang werden elektromagnetische Wellen eingesetzt. Sie sind in unserer Umwelt genauso vorhanden wie Radiowellen, Licht oder Infrarotstrahlen.
Ihre Frequenz bewegt sich im 2450 MHz-Bereich.

Ihr Verhalten:

- Sie werden von Metall zurückgeworfen.
- Sie durchdringen alle anderen Materialien.
- Sie werden von Wasser-, Fett- und Zuckermolekülen absorbiert.

Wenn ein Lebensmittel den Mikrowellen ausgesetzt ist, wird durch die schnelle Bewegung der Moleküle Wärme erzeugt.

Die Wellen dringen etwa 2,5 cm in das Lebensmittel ein. Wenn das Lebensmittel dicker ist, so erfolgt das Durchbraten, wie beim traditionellen Kochen, durch Wärmeleitung.
Im Inneren des Lebensmittels wird durch die Mikrowellen lediglich ein thermischer Vorgang in Gang gesetzt. Die Mikrowellen sind also nicht gesundheitsschädlich.

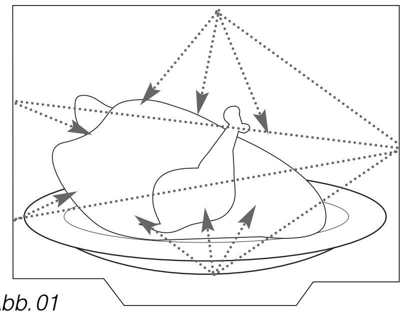


Abb. 01

• VOR DEM ANSCHLUSS

Achtung:
Vergewissern Sie sich, dass das Gerät während des Transports nicht beschädigt wurde (beschädigte Tür, Dichtung etc.) Sollten Sie vor der Nutzung eine Beschädigung feststellen, nehmen Sie mit Ihrem Händler Kontakt auf.

Wir empfehlen, die Produktreferenzen des Geräts auf der Seite "Kundendienst und Kundenbeziehungen" zu notieren.

Achtung:
Wir übernehmen keine Haftung für Unfälle oder Zwischenfälle aufgrund nicht vorhandener oder nicht ordnungsgemäßer Erdung.

Bei Abweichungen vom Normalzustand das Gerät vom Stromnetz trennen oder die Sicherung des Geräteanschlusses heraus-nehmen.

• DER ELEKTRISCHE ANSCHLUSS

Prüfen, ob:
- die Leistung der Installation ausreicht.
- die Versorgungsleitungen in gutem Zustand sind.
- der Drahtquerschnitt den Installationsregeln entspricht.
- die Anlage mit einem thermischen Schutz von 16 Ampère ausgerüstet ist.

Im Zweifelsfall mit Ihrem Elektriker Kontakt aufnehmen.

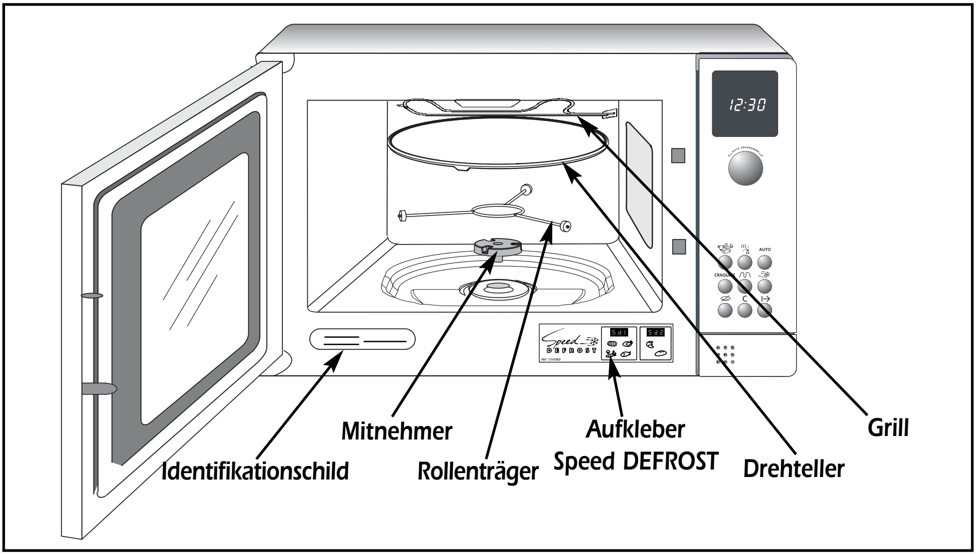
Der Stromanschluss ist vor Einschub des Geräts in das Möbel herzustellen.

Die elektrische Sicherheit ist über korrekten Einbau sicher zu stellen. Beim Einbau sowie bei der Pflege muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Die Sicherungen müssen abgeschaltet oder herausgenommen werden.

Nach Einbau des Gerätes muss der Stromstecker zugänglich bleiben.

Sorgen Sie bei der elektrischen Installation für eine dem Benutzer zugängliche Vorrichtung, denn das Gerät muss vom Strom getrennt werden können.

Um jegliche Gefahr auszuschalten, muss ein beschädigtes Kabel vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer Person vergleichbarer Qualifizierung ausgetauscht werden.



• Der DREHTELLER:

Ermöglicht ein gleichmäßiges Garen des Nahrungsmittels ohne Handhabungen.

- Er kann als Kochbehälter benutzt werden.
- Er wird anhand des Mitnehmers und des Rollenträgers gedreht.
- Er dreht sich ohne Unterschied in beide Richtungen.
- Wenn er sich nicht dreht nachsehen, ob alle Elemente korrekt positioniert sind.

• Der Teller in blockierter Position:

Ermöglicht die Benutzung großer Platten auf der ganzen Innenfläche des Herdes. In diesem Fall muss der Kochbehälter nach Ablauf des halben Programms gedreht, oder sein Inhalt umgerührt werden.

• Der ROLLENTRÄGER:

- Versuchen Sie nicht, den Rollenträger von Hand zu drehen, Sie könnten das Mitnehmsystem beschädigen. Wenn der Teller sich nicht korrekt dreht nachsehen, ob an seiner Unterseite Fremdkörper haften.

• Speed DEFROST- Aufkleber

Bringen Sie den selbstklebenden Aufkleber unten an der Garraumfront an (s. Abb.).

Die Einbaurichtung des Mitnehmers und des Rollenträgers nach der obigen Zeichnung muss beachtet werden (zentrale Verformung des Trägers nach oben).

3 / BESCHREIBUNG IHRES GERÄTS

A Das Anzeigefeld :
erleichtert Ihnen die Programmierung durch die Anzeige: der Lebensmittelund Funktionsgruppen, der programmierten Ziet bzw. des programmierten Gewichts, und der Tageszeit.

B Der Wählschalter:
ermöglicht die Auswahl des Lebensmittels, der Funktion, der Zeit oder des Gewichts.

C Taste Lebensmittel :
ermôglicht die Auswahl der Lebensmittelgruppe mit Hilfe des Drehwählers.

D Taste Funktionen :
ermöglicht die Auswahl der passenden Funktion mit Hilfe des Drehwählers.

E Taste AUTO :
programmiert automatisch die notwendige Zeit entsprechend dem Gewicht des gewählten Lebensmittels.

F Taste "CRAQUINE" :
zum Betrieb mit dem Craquine-Teller.

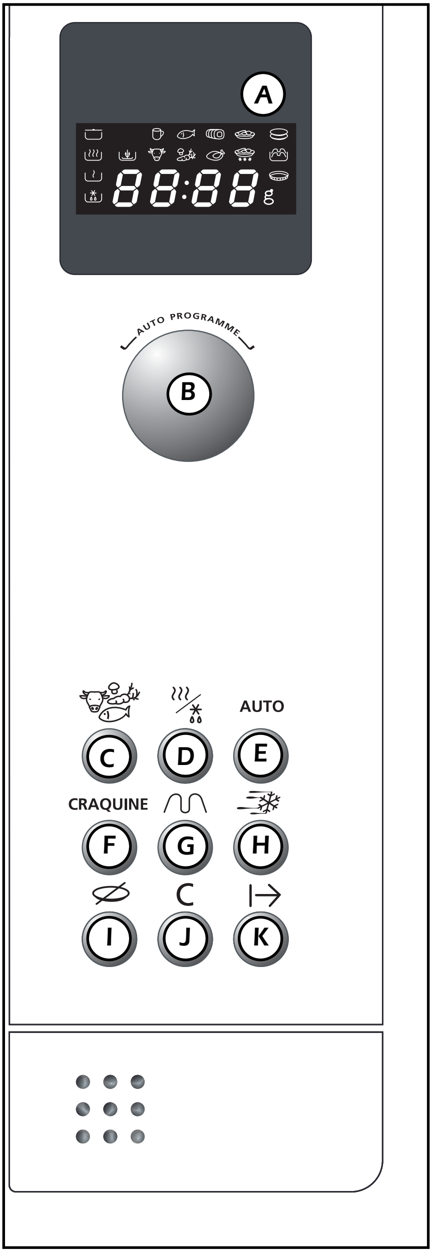
G Taste GRILL :
ermöglicht die Auswahl einer der zwei Leistungsstufen des Grills.

H Taste "Speed DEFROST" :
ermöglicht das schnelle Auftauen von Nahrungsmitteln.

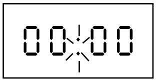
I Taste Drehteller-Stop :
zum Abschalten des Drehtellers.

J Taste Pause/Korrektur
ermöglicht das Unterbrechen bzw. Löschen eines laufenden Programms (einmal Drücken für PAUSE, zweimal Drücken für Korrektur). Ermöglicht ebenfalls das Einstellen der Uhr.

K Starttaste
zum Starten der angewählten Funktion.

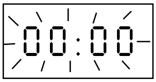


Nach dem Anschließen des Gerätes am Stromnetz oder einem Stromausfall zeigt das Anzeigefeld 0 0 : 0 0 , die beiden Punkte zwischen den Zahlenblocks blinken.



Einstellen der Tageszeit:

- 5 Sekunden lang die Taste Pause/Korrektur gedrückt halten. Die vier Ziffern blinken und ein Piepton signalisiert, daß die Zeit eingegeben werden kann.



- Tageszeit durch Drehen des Drehwählers einstellen.
- Ein einfacher Druck auf die Taste Pause/Korrektur bestätigt die Eingabe. Die Uhr ist nun eingestellt.

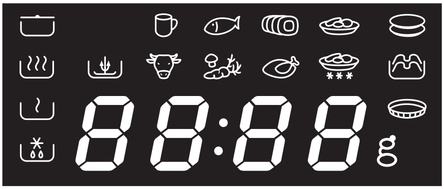


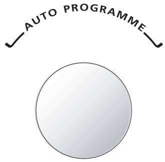
Leistungsangaben

FONCTION	UTILISATION
AUFTAUEN 150W	Auftauen von Fleisch, Fisch, Obst, Brot und anderen empfindlichen Speisen. (Fertig) garen empfindlicher Lebensmittel
SCHONENDES WEITERKOCHEN 500W	Garen von Fish und Geflügel. Fertiggaren von Lebensmitteln wie Linsen, weiße Bohnen, Milchspeisen (Diese Funktion steht zur Verfügung wenn Sie die Programmation mit der Funktionsauswahl beginnen.)
ERHITZEN 700W	Erhitzen von Flüssigkeiten Erhitzen von Tellergerichten (frisch oder tiefgekühlt)
GAREN 900W	Garen von frischem Gemüse und Suppen.
Ausgangsleistung : 900 W	

Bei Auswahl eines Lebensmittels wird die notwendige Leistung automatisch programmiert.

• ANZEIGE UND DREHWÄHLER





Die Anzeige und der Drehwähler leiten Sie bei der Wahl :

der Lebensmittel



Flüssigkeiten | Fisch | Schwein, Kalb, Pute | frische Fertiggerichte | Rind, Lamm | Gemüse | Geflüdel | tiefgekühlte Fertiggerichte

der Funktionen



AUFTAUEN | SCHONENDES WEITERKOCHEN | ERHITZEN | GAREN



MEDIUM GRIL | STARKER GRIL | MIKROWELLE+GRIL | CRAQUINE

des Gewichts für die Automatikprogrammierung ,

der Programmdauer (oder der Tageszeit) 12:00

Das gewählte Lebensmittel bzw. die gewählte Funktion blinkt.

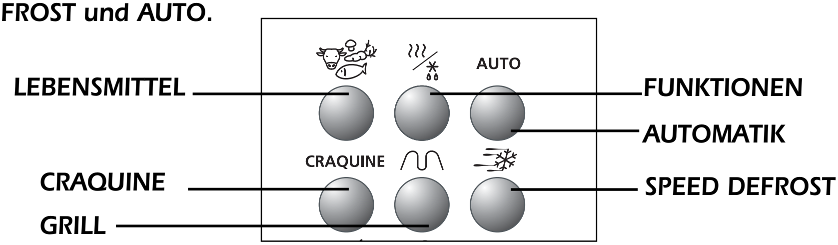
• *PROGRAMMIERUNG*

Das Gerät ist nun angeschlossen und die Uhr eingestellt.

Öffnen Sie die Tür. Stellen Sie das Nahrungsmittel in das Gerät und schließen Sie die Tür.

Sollte die Tür nicht richtig zu sein, funktioniert das Gerät nicht.

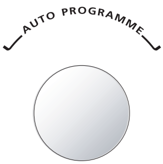
Die Programmierung erfolgt mit den Tasten Lebensmittel, Funktionen, Speed DEFROST und AUTO.

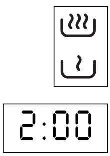


- Wenn sich das Gerät abschaltet, zeigt ein dreifaches, akustisches Signal das Programmende an. Dieses Signal wird 10 Minuten lang jede Minute wiederholt, bis die Tür geöffnet wird.
- Wenn Sie möchten daß das Gefäß sich nicht dreht, die Taste **Drehteller-Stop** vor oder während dem Programm betätigen.
- Bei einem Programmierfehler zweimal auf die Taste **Korrektur** C drücken.

Folgende Programme stehen zur Verfügung:

Expreßprogrammierung



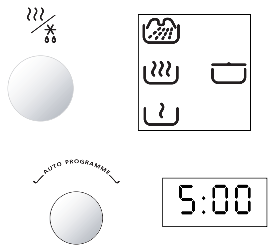


▼ Gewünschte Zeit (z. B. 2 Minuten) mit Hilfe des Drehwählers programmieren. Die funktionen und blinken und zeigen die Expreßleistung 900 W an.

▼ **Starttaste** |→ drüken.

• *PROGRAMMIERUNG*

Programmierung über die Funktion

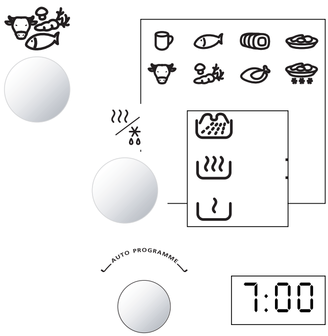


▼ Auf die Taste **Funktionen** drücken, Wahl treffen. In diesem Modus steht die Funktion SCHONENDES WEITERKOCHEN zur Verfügung.

▼ Warten, bis " 00 : 00" blinkt, gewünschte Zeit mit Hilfe des Drehwählers programmieren.

▼ **Starttaste** drücken.

Programmierung über das Lebensmittel



▼ Auf die Taste **Lebensmittel** drücken, Wahl treffen.

▼ Auf die Taste **Funktionen** drücken, Wahl treffen. Die Leistung der Mikrowelle wird an das gewählte Lebensmittel angepaßt.

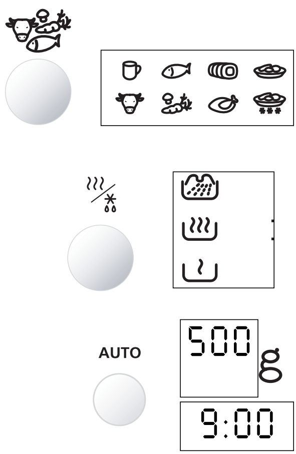
▼ Warten, bis "00:00" blinkt, gewünschte mit Hilfe des Drehwählers programmieren.

▼ **Starttaste** |→ drücken.

• *AUTO PROGRAMMIERUNG*

Automatikprogrammierung

Mit der Taste **AUTO**, wird die Zeit **automatisch** entsprechend dem Lebensmittelgewicht errechnet.



▼ Auf die Taste **Lebensmittel** drücken, Wahl treffen.

▼ Auf die Taste **Funktionen** drücken, Wahl treffen

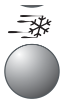
▼ Auf die Taste **AUTO** drÜcken**:** 50 blinkt; nun das Gewicht (500 g) mit Hilfe des Drehwählers eingeben.

▼ **Starttaste** drücken |→ .

Die entsprechende Zeit wird automatisch angezeigt.

• *SPEED DEFROST*

Die Taste Speed DEFROST ermöglicht das schnelle Auftauen von Nahrungsmitteln mit einem Höchstgewicht von 500 g, um gute Ergebnisse zu garantieren. Über dieses Gewicht hinaus die Taste FUNKTIONEN verwenden, um die Nahrungsmittel aufzutauen (siehe vorstehende Seite).

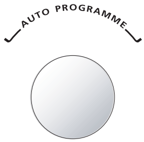


▼ Für das schnelle Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Flüssigkeiten, einmal auf die Taste **Speed DEFROST** drücken:

Sd1 wird angezeigt.

▼ Für das schnelle Auftauen von Brot, Kuchen und Gebäck, zweimal auf die Taste **Speed DEFROST** drücken:

Sd2 wird angezeigt.



▼ Abwarten, bis 50 angezeigt wird.

▼ Mit dem Wahlschalter das Gewicht des Nahrungsmittels eingeben (höchstens 500 g).

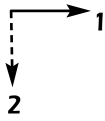
▼ Auf die **Starttaste** drücken |→ .
Die Auftauzeit wird automatisch im Verhältnis zum Nahrungsmittelgewicht ausgerechnet. Diese Zeit kann von der Anfangstemperatur des Nahrungsmittel abhängen. (Die angegebenen Zeiten entsprechen bei – 18°C tiefgekühlte Produkte).
Die Zeit wird angezeigt und der Ofen startet.

Während des Auftauens (Speed DEFROST oder Funktion) erinnert ein anhaltendes Signal in der Programmitte daran, daß das Lebensmittel umgedreht werden muß, um ein besseres Ergebnis zu erzielen. Tür wieder schließen und auf die Starttaste |→ drücken, um den Betrieb wieder aufzunehmen.

•*GRILLBETRIEB*

Mit dieser Funktion können Lebensmittel wie Überbackenes und Fleisch gebräunt werden. Je nach Rezept kann dies vor oder nach dem Garen erfolgen.

Positionen des Grills



- Der Grill kann zum leichteren Reinigen nach unten geklappt werden.
  1. Horizontaler Grill : zum Überbacken und Grillen auf dem Grillrost
  2. Abgeklappter Heizstab : zum Drehspießgrillen und zur Reinigung der Garraumdecke.
     Das Gerät nicht mit Grill in abgeklappter Position in Betrieb nehmen, da dadurch nicht reparierbare Schäden an Ihrem Gerät entstehen könnte.

  Vor dem Berühren des Heizstabs mindestens 25 Minuten nach Gebrauch warten.

- Bei Einsatz des Grills müssen die Hände gut geschützt sein, um die Gefäße aus dem Ofen zu nehmen. Außerdem müssen Gefäße benutzt werden, die hohen Temperaturen standhalten, wie z. B. feuerbeständiges Glas oder Keramik.

- Es stehen zwei Leistungsstufen zur Verfügung: **Starker Grill** (einmaliges Drücken der Taste Grill) und **Medium Grill** (zweimaliges Drücken).
  Im Allgemeinen sollte der Starke Grill für das Grillen von Flaisch und Fisch verwendet werden und der Medium Grill im Kombibetrieb Mikrowelle + Grill zum Überbacken sowie zum Braünen empfindlicher Lebensmittel.

•*KOMBIBETRIEB (MIKROWELLE + GRILL)*

Bei dieser Funktion werden gleichzeitig Mikrowellen und der Grill eingesetzt, wodurch eine kurze Garzeit erzielt wird.

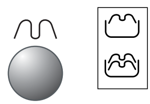
GRILLROST

ermöglicht beim Grillen das Bräunen von dünnen Lebensmitteln.
Beim Einsatz im **Kombibetrieb** (Mikrowelle + Grill) muß es unbedingt mittig auf dem Drehteller stehen. Der Einsatz des Grillrost mit Metallgefäßen ist aus-schließlich der Funktion **Grill alleine** vorbehalten.
Lebensmittel in Aluminiumschalen können jedoch aufgewärmt werden, sofern sie durch einen Teller vom Grillrost getrennt werden.

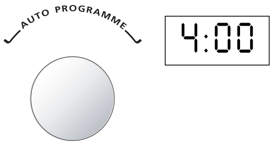

Grillrost

•*GRILLPROGRAMMIERUNG*

Einsatz des Grills mit zwei Leistungsstufen



▼ Einmaliges Drücken der Taste **Grill** wählt den **starken Grill** ,
zweimaliges Drücken den **milden Grill** .



▼ Warten, bis "00:00" blinkt, gewünschte mit Hilfe des Drehwählers programmieren.

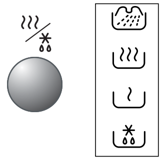
▼ **Starttaste** |→ drücken.

▶ Ein dritter Druck auf die Taste **Grill** stoppt den Grill.

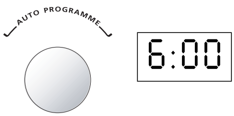
Kombibetrieb (gleischzeitiger Einsatz von Mikrowelle + Grill) :



▼ Auf die Taste **Lebensmittel** drücken, Wahl treffen.



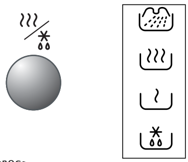
▼ Auf die Taste **Funktionen** drücken, Anschließend Funktion **Kombibetrieb** .
Die Leistung der Mikrowelle und des Grills werden automatisch an die Speise angepaßt.



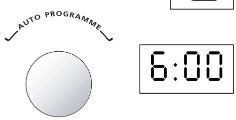
▼ Warten, bis "00:00" blinkt, gewünschte mit Hilfe des Drehwählers programmieren.

▼ **Starttaste** |→ drücken.

Sollte das Lebensmittel keiner der verschiedenen Gruppen angehören :



▼ Auf die Taste **Funktionen** drücken, Anschließend Funktion **Kombibetrieb** .
In diesem Fall werden eine mittlere Leistung der Mikrowelle und der starke Grill vorprogrammiert.



▼ Warten, bis "00:00" blinkt, gewünschte mit Hilfe des Drehwählers programmieren.

▼ **Starttaste** |→ drücken.

•*CRAQUINE -BETRIEB*

Die **CRAQUINE**-Funktion ermöglicht eine Zeit- und Energieeinsparung und bewahrt dennoch den Genuß klassischer Rezepte (Geschmack, Farbe und Knusprigkeit).

- In Zusammenhang mit dem Teller ermöglicht die **CRAQUINE**-Funktion den gleichzeitigen Einsatz von Grill und Mikrowellen.
- Der besonders beschichtete **CRAQUINE**-Teller nimmt die Mikrowellen von unten auf.
- Sie verteilt diese Hitze unter dem Lebensmittel, um es zu garen oder zu erhitzen und ihm so die gewünschte Farbe und Knusprigkeit zu verleihen, während der Grill es von oben bräunt.

2 Einsatzmöglichkeiten:

Ohne Vorwärmen können die meisten tiefgekühlten bzw. frischen Zubereitungen aus Teig gebacken und gebräunt werden. Sie erhalten dabei die gleiche Knusprigkeit wie in einem herkömmlichen Backofen.

Mit Vorwärmen - (dem leeren **CRAQUINE**-Teller max. 2 Minuten vorheizen). So können kleinere Fleischstücke angebraten und gegart, oder Portions-, tiefgekühlte oder Fertiggerichte auf Teigbasis erhitzt und gebräunt werden.

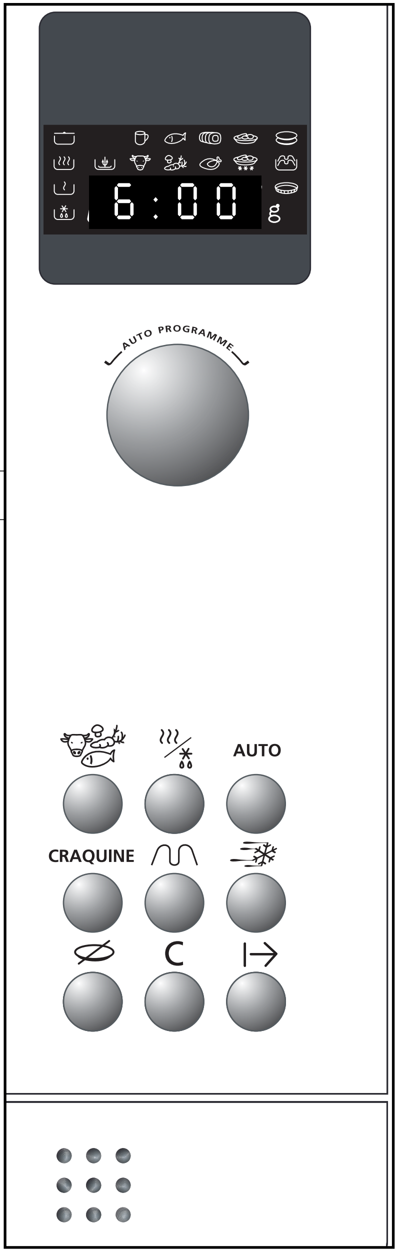
Hinweise

- Vor dem Garen oder Erhitzen mit der **CRAQUINE**-Funktion die Lebensmittel aus ihrer Originalverpackung (Metall, Kunststoff) nehmen.
- Am besten eine sehr geringe Zeit programmieren und gegebenenfalls noch etwas Zeit anhängen.
- Sämtliche Lebensmittel mit Hülle oder Haut, wie z. B. Kartoffeln oder Wurst, müssen vor dem Garen angestochen werden.
- Nach dem vollständigen Auftauen Fleischstücke gut trocknen, bevor sie mit der **CRAQUINE**-Funktion angebraten werden.
- Wie beim herkömmlichen Kochen auf die Färbung der Lebensmittel achten.
- Die Hände müssen gut geschützt sein, um das Gefäß aus dem Ofen zu nehmen, da dieses sehr heiß wird.
- Gefüllte Lebensmittel dürfen nicht zu schnell verzehrt werden (z. B. kleine Blätterteigpasteten), da sie außen nur lauwarm, innen jedoch sehr heiß sein können.
- Das Kochen oder Erhitzen von Eiern mit der **CRAQUINE**-Funktion ist untersagt.
- Sollen mehrere Kochvorgänge mit der **CRAQUINE**-Funktion nacheinander durchgeführt werden, empfehlen wir das Einhalten einer Wartezeit von ca. 10 Minuten zwischen den einzelnen Kochvorgängen, damit sich der Ofen etwas abkühlen kann und eine schönere Färbung erzielt wird.

•*CRAQUINE-FUNKTION*

Beispiel : 1 tiefgekühlte pizza mit 350 g

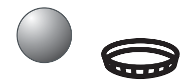
Die tiefgekühlte Pizza direkt auf der **CRAQUINE**-Teller, und diese wiederum in die Mitte des Drehtellers legen.



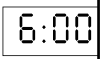
Programmierung

① Auf die Taste **CRAQUINE** drücken:

Es wird **CRAQUINE** angezeigt



② Warten, bis "00:00" blinkt, gewünschte mit Hilfe des Drehwählers programmieren.

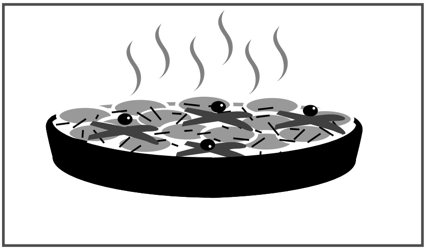


③ **Starttaste** |→ drücken.

der Drehteller setzt sich in Bewegung,

die Innenbeleuchtung schaltet sich ein.

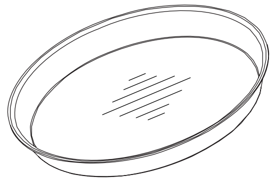
➤ Nach der Garzeit die Platte mit einem Schutzhandschuh aus dem Ofen holen.



•*CRAQUINE -TELLER*

Pflege des CRAQUINE-Tellers

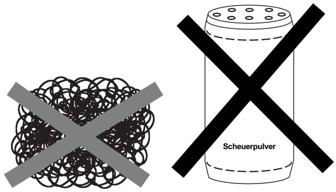
Der CRAQUINE-Teller



- Die Innenseite ist antihaftbeschichtet; somit muß der Teller vor dem Gebrauch nicht eingeölt werden.

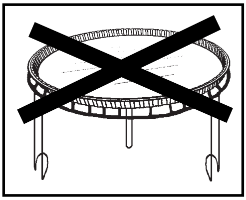
- Keine Lebensmittel in dem Teller schneiden, damit die Beschichtung erhalten bleibt.

- Zum Reinigen des Tellers genügen ein Schwamm, etwas warmes Wasser und ein flüssiges Reinigungsmittel. Keinen metallischen Scheuerschwamm und kein Scheuerpulver verwenden.
  Der Teller kann in der Spülmaschine gespült werden.



Bemerkungen

- **Den CRAQUINE-Teller immer auf den Drehteller stehen, nie auf den Grillrost. Der Einsatz des CRAQUINE-Tellers auf dem Grillrost kann zu Funkenüberschlägen und somit zur Beschädigung des CRAQUINE-Tellers führen.**



- Den **CRAQUINE**-Teller niemals in einem herkömmlichen Backofen, auf Kochzonen (Gas, Strom oder ähnlich) oder auf einer anderen Fläche, die eine große Hitze abstrahlt, verwenden.

- Kein Küchenutensil in dem heißen **CRAQUINE**-Teller lassen: die erreichte Temperatur könnte es beschädigen.

• *HINWEISE*

WÄHREND DES KOCHVORGANGS:

- Wurde die Programmierung über die Zeit oder mit der Taste **AUTO** vorgenommen,
  - ➢ **kann die Dauer jederzeit geändert werden.**
- Während des Kochvorgangs kann der Drehteller durch Drücken der Taste **Drehteller-Stop** angehalten oder gestartet werden.
- Um die Wahl der **Funktion** oder des **Lebensmittels** zu ändern, muß die Taste **Pause/ Korrektur** zweimal gedrückt und die Programmierung erneut vorgenommen werden.
- Sollte die Tür vor Programmende geöffnet werden, diese wieder schließen und auf die **Starttaste** drücken, um den Betreib wieder aufzunehmen.
- Sollte das Lebensmittel vor Programmende entnommen werden, müssen die angezeigten Daten durch zweimaliges Drücken der Taste **Korrektur** gelöscht werden.

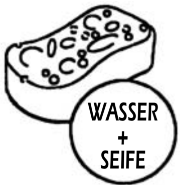
BEMERKUNGEN :

- Sollte nach Beginn einer Programmierung die **Starttaste** nicht innerhalb von 3 Minuten gedrückt werden, wird das Programm storniert (es wird wieder die Tageszeit angezeigt).

DE

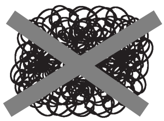
5/ PFLEGE UND REINIGUNG DES GERÄTS

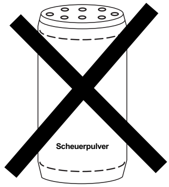
- WARNUNG: Wir empfehlen Ihnen, die Mikrowelle regelmäßig zu reinigen und Nahrungsmittelablagerungen ebenso im Innern wie auch außen am Gerät zu entfernen. Benutzen Sie dafür einen mit Seifenwasser befeuchteten Schwamm. Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann seine Oberfläche Schaden erleiden, was ganz sicher seine Lebensdauer verkürzen und zu einer gefährlichen Situation führen könnte. Wenn die Tür oder Türdichtung beschädigt ist, darf die Mikrowelle erst dann wieder benutzt werden, wenn der Schaden durch eine kompetente Person behoben wurde.



- Das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger reinigen.

- Wir empfehlen Ihnen, keine Scheuermittel, Alkohol oder Lösemittel zu verwenden.

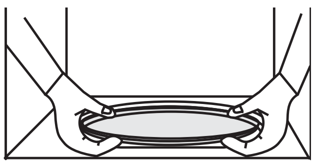




- Im Falle von Geruchbildung oder bei einem verschmutzten Mikrowellenherd, eine Tasse mit Wasser und etwas Zitronensaft oder Essig, 2 Minuten in der Mikrowelle kochen lassen und dann die Wände mit etwas Spülmittel abwaschen.

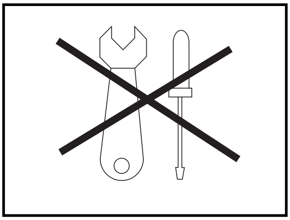
- Bei Geräten mit Grillfunktion werden die Oberfläche und die hinteren Lüftungs-schlitze sehr heiß. Möglichst diese Bereiche nach dem Gebrauch nicht berühren. Das Innere des Ofens reinigen, wenn es lauwarm geworden ist. Einen Reinigungsschwamm verwenden.

- Um die Reinigung zu erleichtern, kann der Teller herausgenommen werden. Zu diesem Zweck Teller an den dafür vorgesehenen Stellen ergreifen. Wenn Sie den Mitnehmer entfernen, das Eindringen von Wasser in das Loch der Motorachse vermeiden.
  Vergessen Sie nicht, den Mitnehmer, den Rollenträger und den Drehteller wieder einzufügen.



Probleme	Ratschläge
▼ Die Zeit läuft ab, aber das Gerät funktioniert nicht (der Teller dreht sich nicht, die Beleuchtung schaltet sich nicht ein und die Speise wird nicht gewärmt).	▲ 5 Sekunden auf die Tasten **STILLSTAND TELLER** und **AUFTAUEN** drücken
▼ Die Mikrowelle ist zu laut	▲ Einstellbaren Fuß nachstellen. Reinigen Sie den Rollenbereich unter dem Drehteller.
▼ Sie stellen fest, dass die Scheibe beschlagen ist	▲ Das Kondensierungswasser mit einem Tuch wegwischen, um Korrosion zu vermeiden.
▼ Der Teller dreht sich nicht richtig	▲ Reinigen Sie den Rollenbereich unter dem Drehteller.
▼ Das Gerät sprüht Funken	▲ Prüfen, ob Mitnehmer und Rollenträger richtig positioniert sind. Das Gerät gut reinigen: Fett- und Nahrungsmittelrückstände entfernen, metallische Gegenstände von den Wänden der Mikrowelle fernhalten. Niemals Metallelemente im Zusammenhang mit dem Rost verwenden.

6/ VERHALTEN BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN



- Wenn das Gerät auf irgend eine Weise beschädigt wurde:
  - ***Sich vergewissern, dass die Tür nicht verformt wurde.***
- Wenn das Gerät nicht funktioniert, bitte folgendes überprüfen, **<u>bevor</u>** Sie einen Techniker anrufen, um die Panne zu beheben:
  - die Stromzufuhr.
  - den korrekten Verschluss der Tür.
  - Ihre Programmierung.

ACHTUNG: Versuchen Sie nie, eine Panne selbst zu beheben.

<u>WARNUNG</u>: jede nicht kompetente Person, die einen Kundendienst oder eine Reparatur durchführt, bei der eine gegen die Energie der Mikrowellen schützende Abdeckung entfernt wird, bringt sich selbst in Gefahr.

Eventuelle Interventionen an Ihrem Gerät dürfen nur von qualifizierten Spezialisten des Vertragshändlers der Marke vorgenommen werden.

РУКОВОДСТВО ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

Микроволновая печь



BARAZZA

1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ 2
Правила техники безопасности 2
Принцип функционирования 3
Охрана окружающей среды 4
2. УСТАНОВКА ПЕЧИ 5
Перед подключением 5
Электрическое подключение 5
3. ОПИСАНИЕ ПЕЧИ 6
Печь 6
Вращающийся поддон 6
Остановка поддона 6
Роликовая подставка 6
Этикетка Speed DEFROST 6
Панель управления 7
Дисплей и переключатели 8
Вес 8
Время программирования 8
4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ 9
Установка времени 9
Для регулирования времени: 9
ЭКВИВАЛЕНТЫ МОЩНОСТИ МИКРОВОЛН 9
Программирование 10
Быстрое программирование 10
Программирование в соответствии с функцией 10
Программирование в соответствии с продуктом 11
Автоматическое программирование 11
Speed DEFROST 12
Функция Гриль 13
Функция микроволны + гриль 13
Программирование гриля 14
Программирование 2 уровней мощности гриля 14
Программирование комбинированной функции микроволны + гриль 14
Если продукт не соответствует ни одной предложенной категории: 15
Функция ПИЦЦА 16
Программирование 17
5. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА ПЕЧИ 18
Обслуживание тарелки CRAQUINE 18
Замечания 18
Рекомендации 19
Процесс приготовления 19
Обслуживание и очистка 20
6. В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ 21
Неисправности 21
7. ПОСЛЕПРОДАЖНАЯ СЛУЖБА 22
В случае какой-либо аварийной ситуации печи 22
Вмешательства 22
Фирменные запчасти 22

1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Важно ⚠

Храните данные инструкции вместе с печью. Если печь продается или передается другим лицам, убедитесь, что вместе с ней передаются также и соответствующие инструкции. Просим Вас внимательно ознакомиться с данными рекомендациями перед началом установки и использования печи. Они были выпущены в целях обеспечения вашей безопасности и окружающих вас лиц.

Правила техники безопасности

Данное устройство предназначено только для бытового применения в целях приготовления, подогрева или размораживания продуктов. Изготовитель освобождается от ответственности в случае несоответствующего использования печи. Данное устройство не должно использоваться лицами (в том числе детьми) со сниженными физическими, чувствительными или умственными способностями, или лицами, не обладающими опытом или не ознакомленными с соответствующими инструкциями, без присмотра ответственного за их безопасность лица, или в случае, если ими не были получены соответствующие инструкции относительно использования данного устройства.

Проверить, что принадлежности пригодны для использования в микроволновой печи. Не оставлять принадлежности в выключенной печи. В целях предупреждения повреждения печи, не допускать ее использования в холостом режиме или без поддона.

Не допускать несанкционированного вмешательства в отверстия замка, расположенного с передней стороны печи, существует риск ее повреждения с последующей необходимостью проведения работ техобслуживания. Прокладка и рама дверцы подлежат периодическим проверкам на отсутствие повреждений. Если эти зоны повреждены, не использовать печь и произвести ее проверку специализированным техником.

В ходе подогрева продуктов питания в пластиковых или бумажных емкостях, осуществлять визуальный контроль печи на отсутствие возможных рисков возгорания. В режиме микроволновая печь и микроволновая печь + конвекция не рекомендуется использовать металлические емкости, вилки, ложки, ножи и металлические наконечники на пакетах для замораживания.
Содержимое бутылочки с соской и гомогенизированного детского питания должно проверяться прежде чем давать его ребенку, в целях предупреждения ожогов. Запрещается разогревать бутылочку с соской (риск взрыва).

Рекомендуется присматривать за детьми в целях гарантии того, чтобы они не играли с печью. Не разрешать детям использовать печь без присмотра, если им не были даны инструкции относительно ее безопасного использования, и они не осознают опасности в случае ее несоответствующего использования.

Всегда использовать изолирующие перчатки для извлечения блюд из печи. Некоторые тарелки поглощают тепло продуктов и становятся очень горячими.

Жидкости или другие продукты не должны разогреваться в герметичных емкостях в связи с риском взрыва. Рекомендуется не разогревать яйца в скорлупе или вареные яйца в микроволновой печи в связи с риском взрыва, в том числе после их готовности.

Разогревание напитков в микроволновой печи может вызвать неожиданный выплеск кипящей жидкости, поэтому необходимо соблюдать осторожность при обращении с емкостью.

В случае небольшого количества пищи (сосиска, булочка и т.д..), поставьте стакан воды рядом с продуктом. Слишком длительное время приготовления может привести к высыханию продукта и его сгоранию. В целях предупреждения данных проблем, не ориентироваться на время приготовления, рекомендуемое для традиционной печи.

В случае появления дыма выключить или отсоединить печь и удерживать дверцу закрытой для подавления возможного пламени.

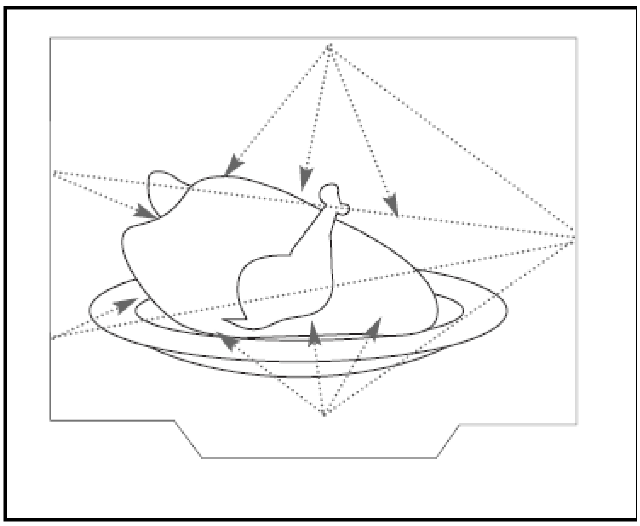
Принцип функционирования

Микроволны, используемые для приготовления, представляют собой электромагнитные волны. Они присутствуют в окружающей нас среде, также как радиоэлектрические волны, свет или инфракрасные лучи.
Частота микроволн находится в диапазоне 2450 МГц.

Их действие:
• Отражаются от металлов.
• Проходят через любой другой материал.
• Поглощаются молекулами воды, жира и сахара.

Когда продукт подвергается воздействию микроволн, наблюдается быстрое перемешивание молекул, что приводит к нагреву.

Глубина проникновения волн в продукт составляет приблизительно 2,5 см, если продукт является более толстым, приготовление в центре осуществляется посредством проводимости, как при традиционном методе приготовления.
Микроволны провоцируют внутри продукта обычное тепловое явление и не являются вредными для здоровья.



Охрана окружающей среды

Упаковочный материал печи подлежит утилизации. Участие в процессе переработки и утилизации представляет собой вклад в охрану окружающей среды. Выбрасывайте упаковочный материал в специальные контейнеры, предоставленные вашим муниципалитетом.

Данная печь содержит также и другие перебарываемые материалы. Они маркируются данным логотипом для индикации того, что утилизация использованных устройств не должна производиться вместе с городскими отходами. Поступая таким образом, утилизация оборудования, организованная изготовителем, будет осуществляться наилучшим образом, в соответствии с европейской директивой 2002/96/CE относительно выброса электрического и электронного оборудования. Обратиться в муниципалитет или к дилеру для того, чтобы узнать сборочные пункты использованного оборудования, находящиеся рядом с вами. Благодарим Вас за сотрудничество в сфере охраны окружающей среды.

2. УСТАНОВКА ПЕЧИ

Перед подключением

Внимание ⚠

Проверить, что печь не была повреждена в ходе транспортировки (деформированная дверца или прокладки и т.д...). При обнаружении повреждений, перед использованием печи, свяжитесь с дилером.
Для определения кода печи в будущем, рекомендуется записать его на странице “Послепродажная служба и связи с потребителями”.

Электрическое подключение

Проверить, что:
- мощность системы является достаточной.
- силовые кабели в хорошем состоянии.
- диаметр проводов соответствует требованиям системы.
- установка оснащена тепловой защитой 16 ампер.

В случае сомнений, обратитесь к электрику/специалисту по установке оборудования.

Электрическое подключение должно производиться перед размещением печи в мебель.

Электрическая безопасность должна гарантироваться посредством правильно осуществленной установки. В ходе фазы установки и проведения операций техобслуживания, печь должна отключаться от электрической сети, а плавкие предохранители должны быть прерваны или сняты.

Печь должна подсоединяться посредством силового кабеля (стандартного) к 3 проводникам 1,5 мм^2 (1 фаза + 1N + земля), которые должны подсоединяться к однофазной сети 220-240 В ~ посредством розетки тока 1 фаза + 1N + стандартное заземление, в соответствии с нормативом CEI 60083 или нормативом установки.
Защитный провод (зеленый/желтый) подсоединен к выводу заземления ⏚ печи и должен быть подсоединен к выводу заземления системы.
В случае подключения к розетке электрического питания, к ней должен быть предусмотрен доступ после установки печи.
Нейтраль печи (синий провод) должна подсоединяться к нейтрали сети.
Предусмотреть на электрической системе доступное для пользователя устройство, которое может отсоединять печь от сети посредством вилки тока или выключателя, в соответствии с правилами установки.
Если силовой кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисной службой или квалифицированным специалистом в целях предупреждения опасностей.

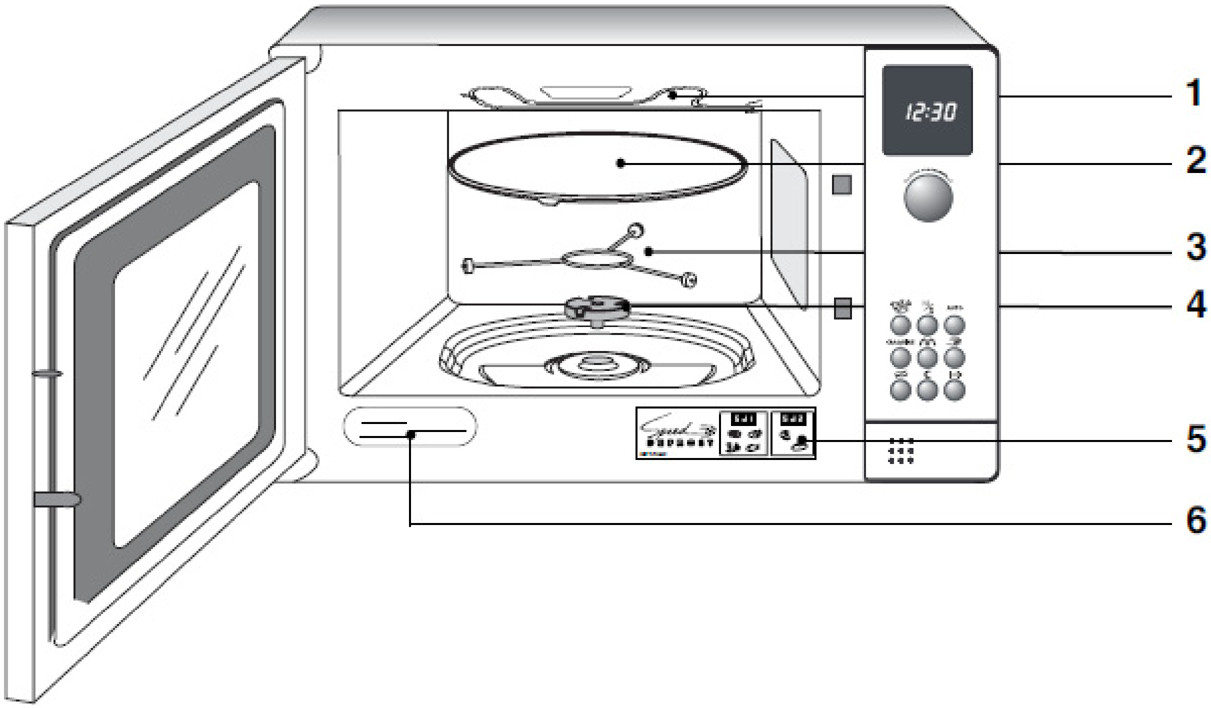
Внимание ⚠

Мы не несем ответственность в случае инцидента, вызванного отсутствующим заземлением, дефектным или неправильным соединением.
При наличии в печи каких-либо неисправностей, отсоединить ее или извлечь плавкий предохранитель, соответствующий линии подсоединения печи.

Опасно проведение работ техобслуживания и ремонта неквалифицированным персоналом, для осуществления которых необходимо снятие крышки, обеспечивающей защиту от воздействия микроволновой энергии.

3. ОПИСАНИЕ ПЕЧИ

Печь



1	**Гриль**	**4**	**Механизм движения**
2	**Вращающийся поддон**	**5**	**Этикетка Speed DEFROST**
3	**Роликовая подставка**	**6**	**Идентификационная этикетка**

Вращающийся поддон

Обеспечивает однородное приготовление блюда без необходимости вмешательств. В ходе вращения управление осуществляется механизмом движения и роликовой подставкой.
- Может вращаться в обеих направлениях.
- Если не вращается, проверить правильное позиционирование всех элементов.
- Может использоваться в качестве тарелки.
- Для извлечения необходимо взять его за специальные зоны доступа.

Остановка поддона

Поддон в положении остановки позволяет использовать большие тарелки, занимающие всю поверхность печи. В данном случае необходимо поворачивать емкость или перемешивать содержимое посередине процесса приготовления.

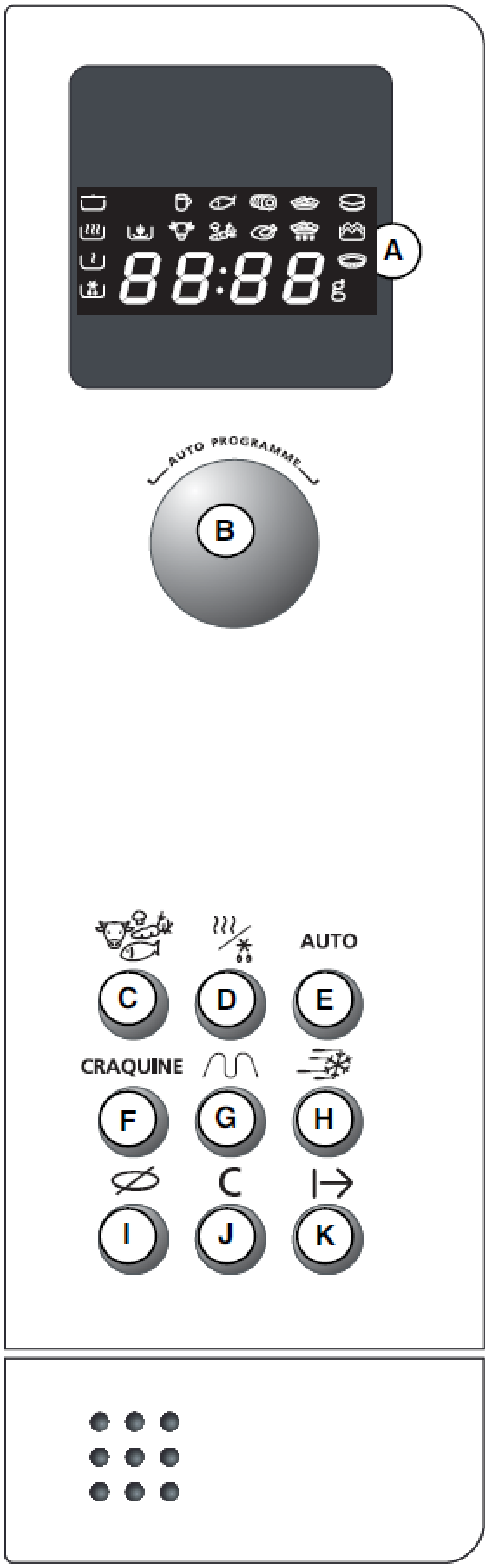
Роликовая подставка

Не пытаться поворачивать роликовую подставку вручную, таким образом, можно повредить направляющую систему. В случае трудностей с вращением, проверить отсутствие посторонних предметов под поддоном.

Этикетка Speed DEFROST

Приклеить этикетку в нижней части печи в указанной выше точке.

Панель управления



A **Дисплей:**
упрощает программирование, отображая: категории продуктов питания и функций, запрограммированную длительность или вес и время.

B **Переключатель:**
позволяет выбрать блюдо, функцию, время или вес.

C **Клавиша ПРОДУКТЫ:**
позволяет выбрать категорию продуктов посредством переключателя.

D **Клавиша ФУНКЦИИ:**
позволяет выбрать соответствующую функцию посредством переключателя.

E **Клавиша AUTO:**
позволяет осуществлять автоматическое программирование, в зависимости от веса продукта.

F **Клавиша “CRAQUINE”:**
используется с тарелкой для пиццы.

G **Клавиша ГРИЛЬ:**
позволяет выбрать один из 2 уровней мощности гриля.

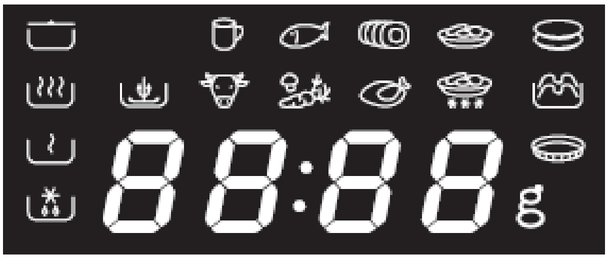
H **Клавиша “Speed DEFROST”:**
позволяет произвести быстрое размораживание продуктов.

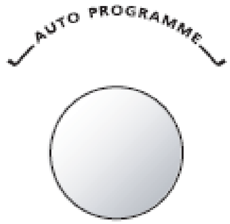
I **Клавиша ОСТАНОВКА ВРАЩАЮЩЕГОСЯ ПОДДОНА:**
позволяет остановить вращающийся поддон.

J **Клавиша СТОП:**
позволяет удалить программу или прервать текущую (нажать один раз для ПАУЗЫ и два раза для ОТМЕНЫ). Кроме того, позволяет осуществлять регулировку часов.

K **Клавиша СТАРТ:**
позволяет запустить программу.

Дисплей и переключатели





Дисплей и переключатель представляют собой основу для выбора:

Продуктов

	Жидкости
	Рыба
	Свинина, телятина, индейка
	Готовые свежие блюда
	Говядина, баранина
	Овощи
	Цыпленок
	Готовые замороженные блюда

Функций

	Размораживание
	Приготовление на низкой мощности
	Подогрев
	Приготовление
	Гриль на низкой мощности
	Гриль на высокой мощности
	Микроволны+Гриль
	Пицца

Вес

для программирования AUTO

g

Время программирования

(или часы)

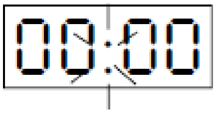
12:00

Выбираемый элемент или функция мигают.

4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ

Установка времени

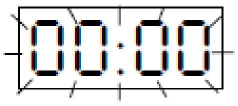
После подключения печи или длительного прерывания электрического тока, часы показывают “00:00”, две точки : мигают.



Для регулирования времени:

1 Удерживать на протяжении 5 секунд клавишу СТОП.

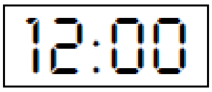
4 цифры мигают, и звуковой сигнал обозначает возможность регулировки времени.



2 Произвести программирование часов, поворачивая переключатель.

3 Подтвердить путем нажатия один раз клавиши **СТОП**.

Время часов отрегулировано.



ЭКВИВАЛЕНТЫ МОЩНОСТИ МИКРОВОЛН



РАЗМОРАЖИВАНИЕ 150Вт

Для размораживания всех элементов. Для завершения деликатных режимов приготовления или приготовления на очень низкой мощности.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА НИЗКОЙ МОЩНОСТИ 500Вт

Для приготовления рыбы и цыпленка. Для завершения уже начатых операций в режиме ПРИГОТОВЛЕНИЯ, например, фасоль, чечевица, молочные продукты. (Данная функция возможна в начале программирования, путем выбора функции).



ПОДОГРЕВ 700Вт

Для подогрева всех жидких или твердых продуктов, готовых, свежих или замороженных блюд.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЫСОКОЙ МОЩНОСТИ 900Вт

Для приготовления овощей и супов.

Мощность: 900 Вт

Примечание

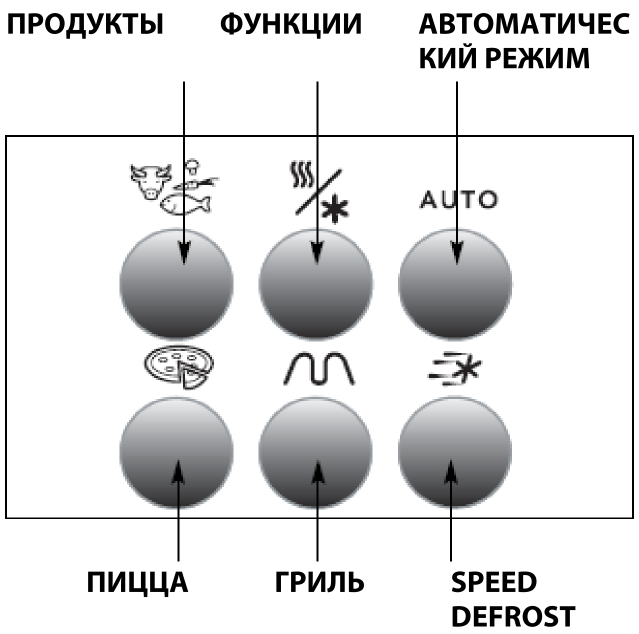
В момент выбора продукта, необходимая мощность программируется автоматически.

.

Программирование

Печь подключена, и время отрегулировано.
Открыть дверцу, положить блюдо в печь, закрыть дверцу. Если дверца не тщательно закрыта, печь не будет функционирует.

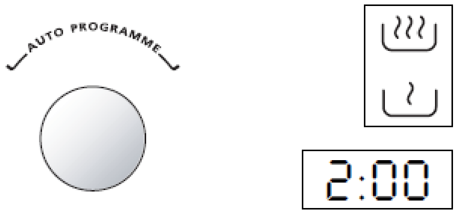
Произвести программирование посредством клавиш:



• При выключении печи тройной звуковой сигнал сигнализирует о завершении программы. Данный сигнал повторяется каждую минуту на протяжении десяти минут до открытия дверцы.
• Если поддон не должен вращаться, использовать команду **ОСТАНОВКА ПОДДОНА** перед началом или даже в течение выполнения программы.
• В случае ошибки программирования, нажать два раза команду **ОТМЕНА**

Быстрое программирование

1 Запрограммировать желаемое время (например, 2 минуты) посредством переключателя.

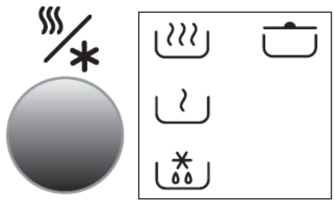


Функции и мигают поочередно для индикации быстрой мощности 900 Вт.

2 Нажать клавишу **СТАРТ**.

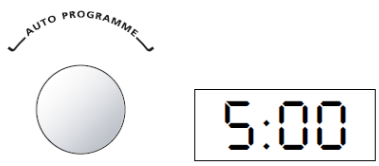
Программирование в соответствии с функцией

1 Нажать клавишу **ФУНКЦИИ**, сделать собственный выбор.



Таким образом, возможно использование функции **ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА НИЗКОЙ МОЩНОСТИ** .

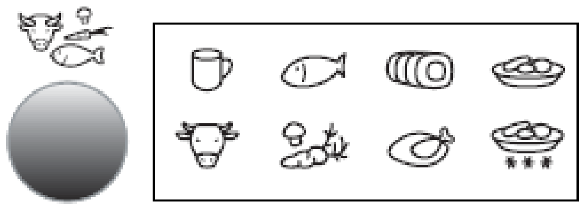
2 Подождать мигания “00:00”, запрограммировать желаемое время посредством переключателя.



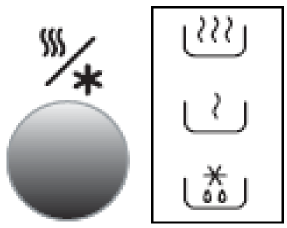
3 Нажать клавишу **СТАРТ**.

Программирование в соответствии с продуктом

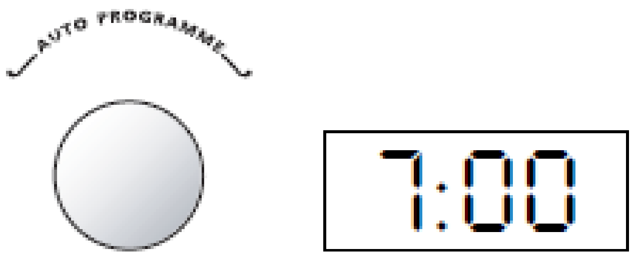
1 Нажать клавишу **ПРОДУКТЫ**, сделать собственный выбор.



2 Нажать клавишу **ФУНКЦИИ**, сделать собственный выбор. Мощность микроволн будет соответствовать выбранному элементу.



3 Подождать мигания “00:00”, запрограммировать желаемое время посредством переключателя.

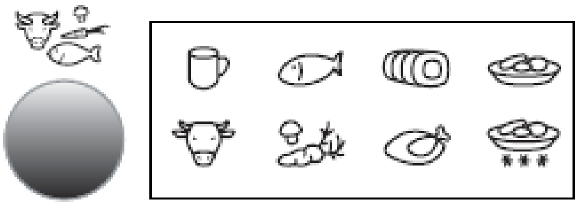


4 Нажать клавишу **СТАРТ**.

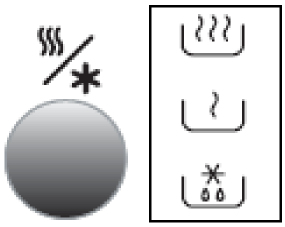
Автоматическое программирование

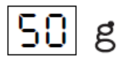
Посредством клавиши **AUTO** время рассчитывается **автоматически,** в зависимости от веса продукта.

1 Нажать клавишу **ПРОДУКТЫ**, сделать собственный выбор.



2 Нажать клавишу **ФУНКЦИИ**, сделать собственный выбор. Мощность микроволн будет соответствовать выбранному элементу.

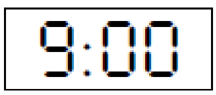


3 Нажать клавишу **AUTO**, 

мигает, запрашивая указание веса посредством переключателя.



4 Нажать клавишу **СТАРТ**. **Соответствующее время отображается автоматически.**

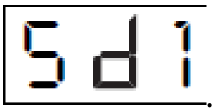


Speed DEFROST

Клавиша **Speed DEFROST** позволяет быстро разморозить продукты максимальным весом 500 грамм, в целях гарантии хороших результатов.
В случае большего веса, использовать клавишу **ФУНКЦИИ** для их размораживания (см.предыдущую страницу).

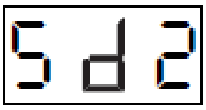
1 Для быстрого размораживания мяса, куры, рыбы, овощей и жидкостей один раз нажать клавишу **Speed DEFROST**:



появляется 

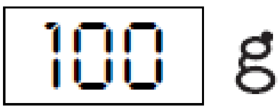
.

2 Для быстрого размораживания хлеба, сладких булочек и кондитерских изделий, два раза нажать клавишу **Speed DEFROST**:

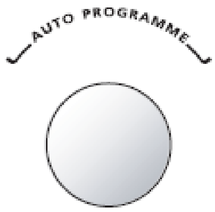
появляется 

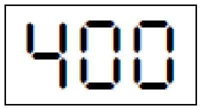
.

3 Подождать появления



4 Ввести вес продукта посредством переключателя (в пределах 500 грамм).





5 Нажать клавишу **СТАРТ**.
Время размораживания рассчитывается автоматически в зависимости от веса продукта.

Данное время может изменяться в зависимости от начальной температуры продукта.
(указанное время соответствует замороженным продуктам при температуре –18°C).
Время отображается, а печь включается.

Примечание

В функциях Speed DEFROST и размораживания  звуковой сигнал посередине программы напоминает о необходимости переворачивания продукта в целях достижения наилучшего результата.

5 Закрыть дверцу и нажать команду **СТАРТ** для повторного включения печи.

Функция Гриль

Данная функция позволяет зажарить до образования золотистой корочки продукты, такие как гратен и мясо. Может использоваться до и после приготовления, в зависимости от рецептов.

1 При использовании гриля необходимо обеспечить защиту рук для извлечения тарелок из печи и использовать емкости, стойкие к высоким температурам, например, из стекла pyrex и керамики.

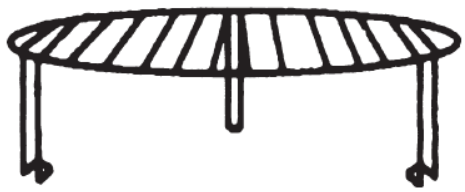
2 Можно выбрать 2 уровня гриля: **ГРИЛЬ ВЫСОКОЙ МОЩНОСТИ** (нажимая один раз клавишу ГРИЛЬ) и **ГРИЛЬ НИЗКОЙ МОЩНОСТИ** (нажимая два раза).

Как правило, используется ГРИЛЬ ВЫСОКОЙ МОЩНОСТИ для приготовления мяса и рыбы, а ГРИЛЬ НИЗКОЙ МОЩНОСТИ в функции микроволны + гриль для запекания и придания золотистой корочки самым деликатным продуктам.

Функция микроволны + гриль

Данная функция позволяет одновременно использовать микроволны и гриль в целях более быстрого приготовления.

Высокая подставка



в функции **ГРИЛЬ** позволяет зажарить до золотистой корочки не очень высокие продукты.

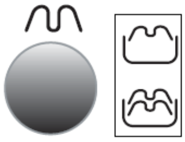
При использовании функции **микроволны + гриль** она должна быть хорошо центрирована на вращающемся поддоне. Использование высокой подставки с металлическими емкостями предназначено для функции **только ГРИЛЬ**.
Тем не менее, можно нагреть продукт в алюминиевой емкости, изолируя его от высокой подставки посредством тарелки.

Программирование гриля

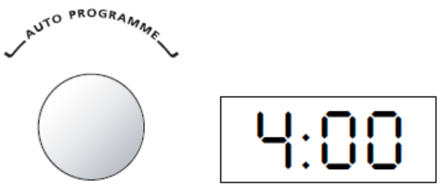
Программирование 2 уровней мощности гриля



1 Нажать один раз клавишу **ГРИЛЬ** для выбора режима **ГРИЛЬ ВЫСОКОЙ МОЩНОСТИ**, 2 раза для выбора **ГРИЛЬ НИЗКОЙ МОЩНОСТИ**.



2 Подождать мигания "00:00", запрограммировать желаемое время
посредством переключателя.



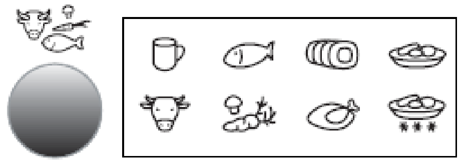
3 Нажать клавишу **СТАРТ**.

Нажимая третий раз на клавишу **ГРИЛЬ,** гриль выключается.

Программирование комбинированной функции микроволны + гриль

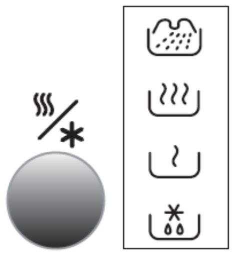


1 Нажать клавишу **ПРОДУКТЫ**, сделать собственный выбор.



2 Нажать клавишу **ФУНКЦИИ**.

3 Затем выбрать **ФУНКЦИЮ** микроволны + гриль.



Мощность микроволн и уровень гриля автоматически регулируются в зависимости от выбранного продукта.

4 Подождать мигания “00:00”, запрограммировать желаемое время посредством переключателя.

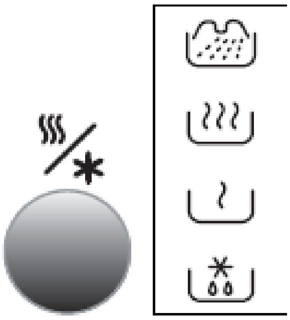


5 Нажать клавишу **СТАРТ**.

Если продукт не соответствует ни одной предложенной категории:

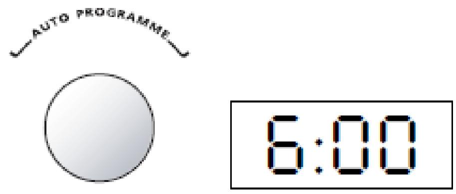
1 Нажать клавишу **ФУНКЦИИ** .

2 Затем выбрать **ФУНКЦИЮ** микроволны + гриль .



В данном случае предварительно программируются функции средней мощности микроволн и гриля высокой мощности.

3 Подождать мигания “00:00”, запрограммировать желаемое время посредством переключателя.



4 Нажать клавишу **СТАРТ**.

Функция ПИЦЦА

Посредством использования функции CRAQUINE можно сэкономить время и энергию, при этом сохраняя вкус традиционных рецептов (вкусовые качества, цвет и хрупкость).
• Функция CRAQUINE, используемая со специальной тарелкой, позволяет осуществлять комбинированное использование гриля и микроволн.
• Тарелка CRAQUINE обладает специальным покрытием, поглощает микроволны с нижней стороны.
• Распространяет тепло под продуктом для его приготовления и подогрева и придает ему желаемые цвет и хрупкость, в то время как гриль придает ему хрустящую корочку с верхней стороны.
2 возможности применения:
• Без подогрева, функция CRAQUINE позволяет готовить и придавать золотистую корочку большинству замороженных и свежих продуктов, сохраняя хрупкость традиционной печи.
• С подогревом – тарелка ПИЦЦЫ может подогреваться без продуктов при использовании клавиши ПИЦЦА на протяжении максимум 2 минут. Это позволит обжечь и готовить небольшие куски мяса или нагревать и придавать золотистую корочку готовым блюдам, замороженным или замешанным в пекарне.

Рекомендации

Вынимать продукты из первоначальной упаковки (металлической, пластиковой) перед их приготовлением или подогревом посредством функции **CRAQUINE**.

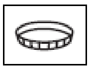
• Предпочтительнее программировать минимальную длительность и увеличивать ее по мере необходимости.
• Все продукты, на которых присутствует кожица или корка, такие как, картошка или сосиски, должны быть проколоты перед приготовлением.
• После полного размораживания, тщательно осушить куски мяса перед тем, как обжечь их при использовании функции CRAQUINE.
• Как и в случае традиционного приготовления, наблюдать за тем, как продукты изменяют цвет.
• Обеспечивать тщательную защиту рук при извлечении тарелки в связи с тем, что она может быть очень горячей.
• Блюда с начинкой не должны пробоваться слишком быстро (например: пирог с начинкой), так как они могут быть теплыми снаружи и горячими изнутри.
• Запрещено приготовление и разогревание яиц при использовании функции CRAQUINE .
• Если вы желаете произвести последующие приготовления блюд при использовании функции CRAQUINE, рекомендуется подождать охлаждения приблизительно десять минут между одним приготовлением и другим в целях лучшего приобретения цвета.

Пример: приготовление 1 замороженной пиццы весом 350 г
Положить замороженную пиццу непосредственно на тарелку **ПИЦЦЫ**, расположить тарелку **ПИЦЦЫ** в центре вращающегося поддона.

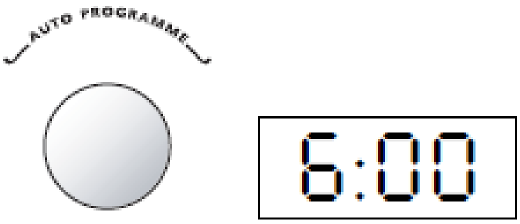
Программирование

1 Нажать клавишу **CRAQUINE:**



Символ Пиццы появляется на дисплее .

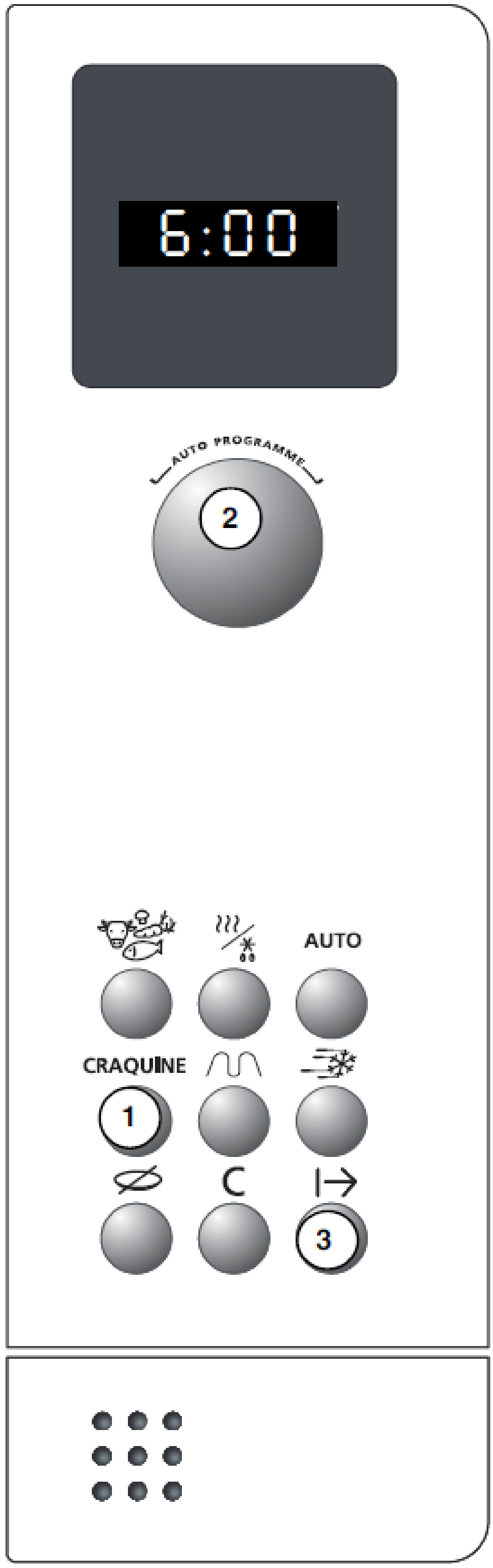
2 Подождать мигания “00:00”, запрограммировать желаемое время посредством переключателя, например, 6 минут.



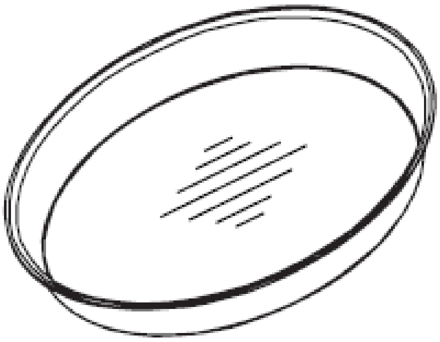
3 Нажать клавишу **СТАРТ**. Поддон начинает вращение, внутренняя подсветка включается.

4 При завершении приготовления, вынуть тарелку при использовании защитной перчатки.



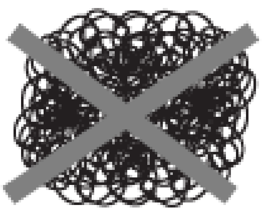


5. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА ПЕЧИ



Обслуживание тарелки CRAQUINE

• Ее внутренняя часть покрыта антипригарным покрытием; поэтому нет необходимости смазывать тарелку перед использованием.
• Не резать продукты непосредственно на тарелке в целях предупреждения повреждения покрытия.
• В целях очистки данной тарелки достаточно использовать губку, смоченную горячей водой и жидким моющим средством; не использовать металлические мочалки, а также чистящие порошковые средства.
Тарелка может мыться в посудомоечной машине.

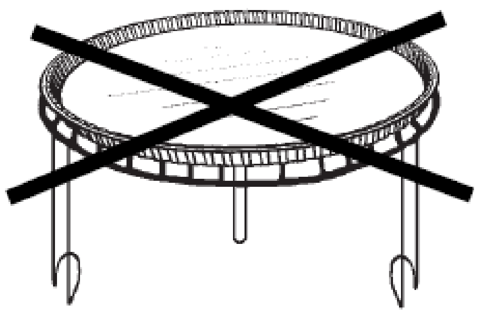




Порошковое чистящее средство

Замечания

• Не размещать тарелку CRAQUINE на подставку; таким образом можно повредить печь.



• Не использовать тарелку **CRAQUINE** в традиционной печи или на варочных поверхностях (газовой, электрической или других), а также на любой другой поверхности, испускающей тепло.
• Не оставлять принадлежности в горячей тарелке CRAQUINE; при достижении температуры они могут быть повреждены.

Рекомендации

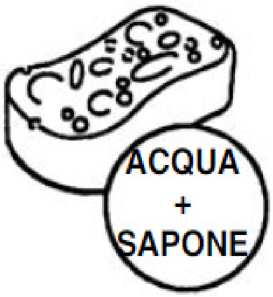
Процесс приготовления

• В случае программирования в соответствии со **ВРЕМЕНЕМ** или посредством клавиши **AUTO**: **можно изменить длительность в любой момент времени**.
• Можно остановить или запустить вращающийся поддон в ходе приготовления, нажимая клавишу **ОСТАНОВКА ПОДДОНА** ∅.
• Для изменения выбора **ФУНКЦИИ** или **ПРОДУКТА** необходимо два раза нажать клавишу **СТОП** и вновь начать программирование.
• При открытии дверцы до завершения программы, закрыть ее и нажать клавишу **СТАРТ** для повторного запуска устройства.
• Перед извлечением продукта до завершения программы, удалить отображаемые данные путем повторного нажатия команды **СТОП**.

Примечание
• Если после начала программирования не нажимается клавиша **СТАРТ** в течение трех минут, программа будет аннулирована (на дисплее будет вновь отображено время).

Обслуживание и очистка

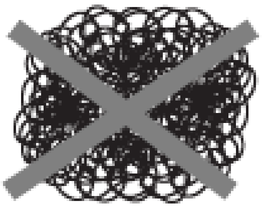
Внимание
Рекомендуется производить регулярную очистку печи и удалять отложения внутри и
снаружи печи. Использовать влажную губку с мылом.



ВОДА + МЫЛО

Если печь не содержится в чистоте, ее поверхность может быть повреждена, отрицательно сказываясь на сроке службы печи и обуславливая опасные ситуации.
Если дверца или ее прокладка повреждены, печь не должна использоваться до восстановления ее соответствующих характеристик квалифицированным лицом.
Не допускать очистку печи посредством паровой системы.

Не рекомендуется использование абразивных средств, спирта или растворителей: риск повреждения печи.

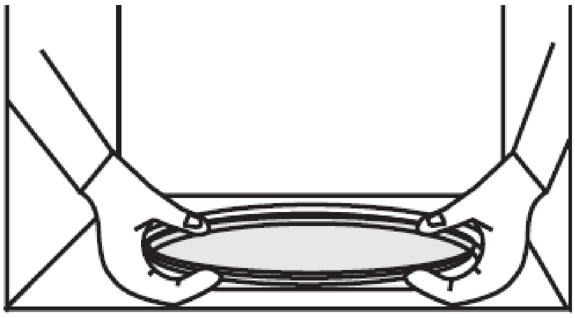




Порошковое чистящее средство

Для печей, оснащенных функцией гриля или конвекции, верхняя поверхность и вентиляционные отверстия являются очень горячими. Не касаться этих частей после использования. Производить очистку печи, когда она теплая. Использовать жесткую мочалку с мылом.

Поддон может извлекаться для облегчения очистки. В этих целях взять его за специальные зоны доступа. При снятии механизма движения, не допускать проникновения воды в отверстие оси двигателя.



Не забывать повторно установить механизм движения, роликовую подставку и вращающийся поддон.

6. В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

Неисправности

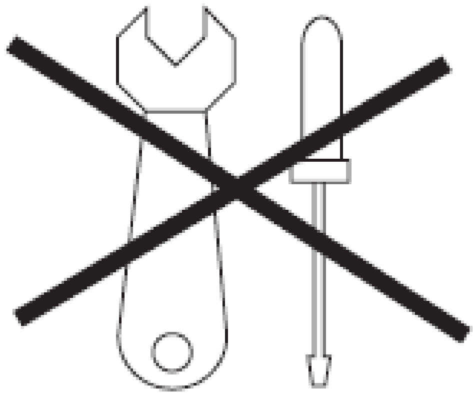
ПРИ ВЫЯВЛЕНИИ:	ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ?
Длительность уменьшается ,а устройство не функционирует(поддон не вращается, подсветка не включается, и продукт не разогревается)	Нажать клавишу ОСТАНОВКА ПОДДОНА на ∅ 5 секунд.
Печь шумит	Произвести регулировку ножки. Очистить колесики и зону скольжения под вращающимся поддоном.
Стекло запотело	Осушить конденсатную воду при помощи тряпки в целях предупреждения коррозии.
Из гриля выходит дым в начале программы.	Удалить все остатки, накопившиеся в процессе приготовления, на элементе подогрева блюд.
Поддон не вращается соответствующим образом	Очистить колесики и зону скольжения под вращающимся поддоном.
Блюдо не разогревается в программе микроволн	Очистить вытяжную решетку под устройством. Проверить, что принадлежности пригодны для микроволновых печей.
Из печи выходят искры	Проверить, что механизм движения и роликовая подставка позиционированы соответствующим образом. Тщательно очистить механизм: удалить жиры, отходы, произведенные в ходе приготовления Отдалить металлические элементы от стенок печи. Не использовать металлические элементы с подставкой.

7. ПОСЛЕПРОДАЖНАЯ СЛУЖБА

В случае какой-либо аварийной ситуации печи

Проверить, что дверь не деформирована.

Если печь не функционирует, перед тем как связаться с сервисной службой:
- Проверить электрическое питание.
- Проверить закрытие дверцы.
- Проверить программирование.



Внимание ⚠

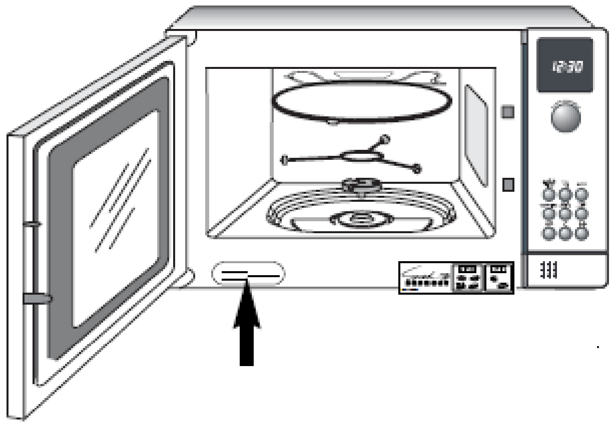
Не выполнять работы на устройстве в одиночку.

Внимание ⚠

Опасно проведение работ техобслуживания и ремонта, для которых необходимо снятие крышки, защищающей от воздействия микроволновой энергии неквалифицированным персоналом.

Вмешательства

Возможные вмешательства в устройство должны производиться квалифицированным персоналом, авторизованным компанией, являющейся владельцем торгового знака.
В момент вызова указать полные данные устройства (модель, тип, паспортный номер).
Данные сведения приведены на идентификационной табличке.



Фирменные запчасти

При проведении работ техобслуживания, запрашивать применения только сертифицированных фирменных запасных частей.

CZ5700505-01 01/11